BRAUN

K 2000
K 3000

MultiSystem

Type 3211

Deutsch	4, 20, 21
Français	6, 20, 21
Italiano	8, 20, 21
Nederlands	10, 20, 21
Dansk	12, 20, 21
Norsk	14, 20, 21
Svenska	16, 21, 21
Suomi	18, 21, 21

Braun Infoline

(D) Haben Sie Fragen zu diesem Produkt?
Rufen Sie an: (in Deutschland und
(A) Österreich zum Nulltarif)
00 800 27 28 64 63
00 800 BRAUNINFOLINE

(CH) **08 44 - 88 40 10**

(I) Servizio consumatori:
(02) 6 67 86 23

(NL) Heeft u vragen over dit produkt?
Bel Braun Consumenten-infolijn:
(070) 4 13 16 58

(B) Vous avez des questions sur ce produit?
Appelez Braun Belgique
(02) 718 29 09

(DK) Har du spørgsmål om produktet? Så ring
70 15 00 13

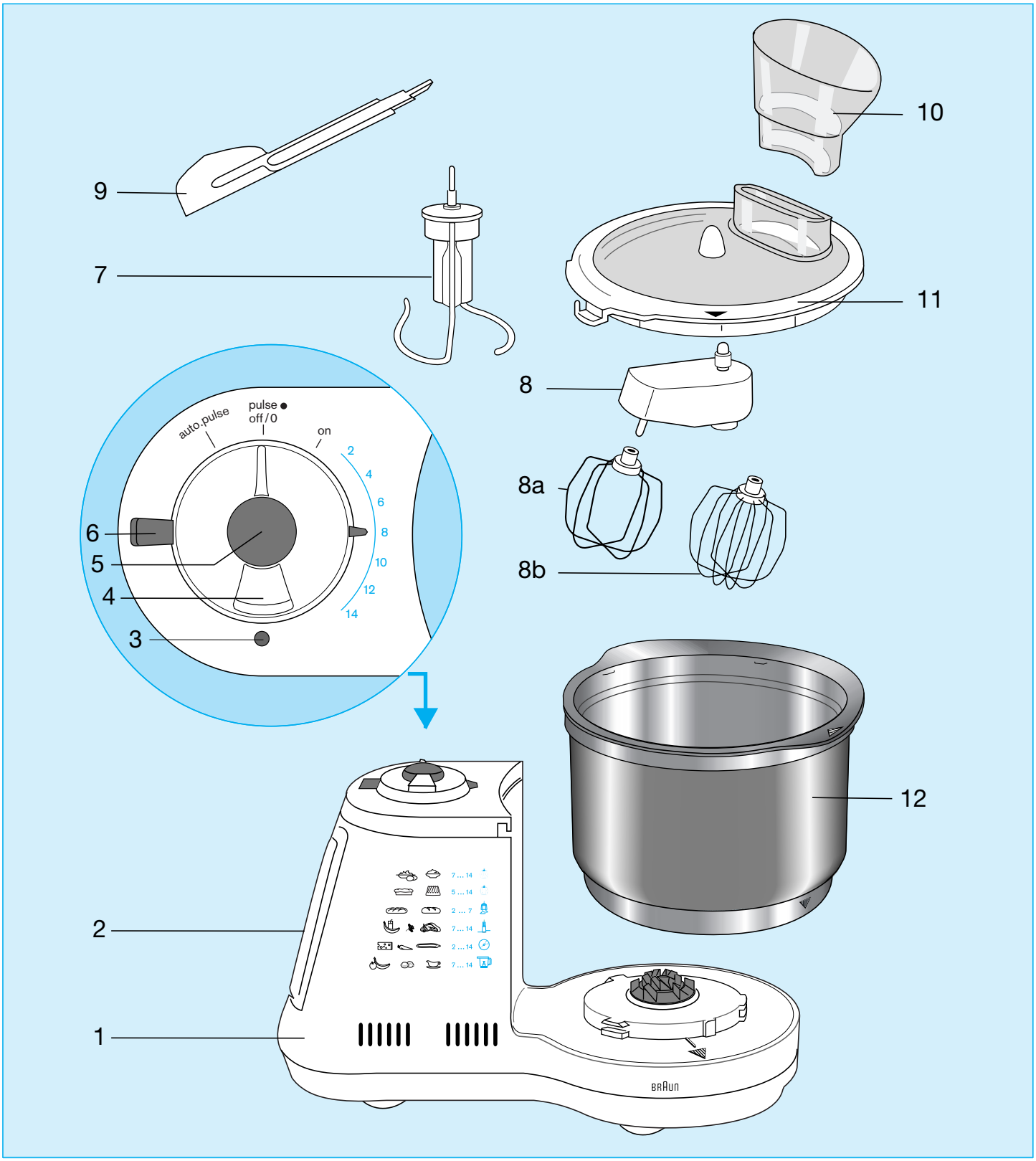
(N) Spørsmål om dette produktet? Ring
88 02 55 03

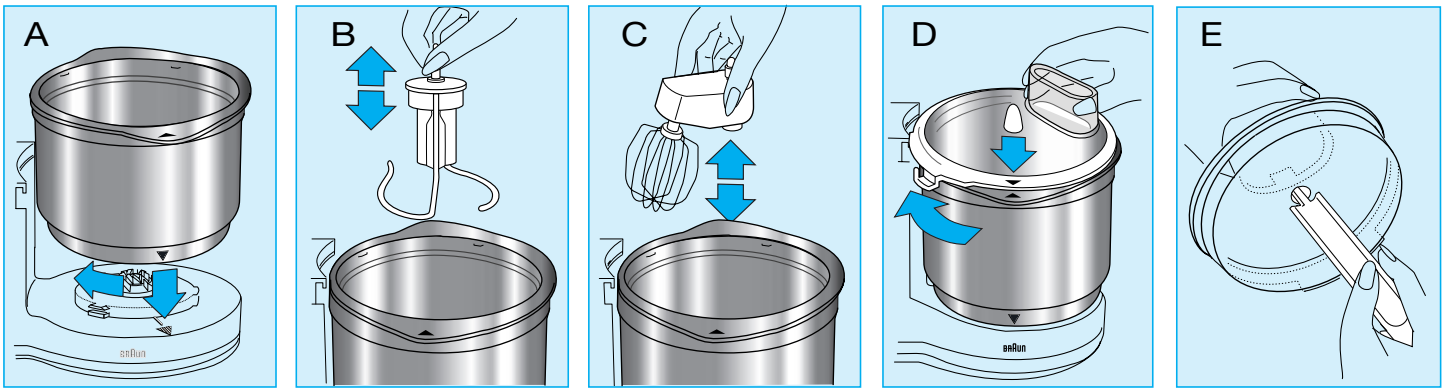
(S) Frågor om apparaten? Ring Kundservice
020 - 21 33 21

(FIN) Onko Sinulla kysyttävää tuotteesta? Soita
0203 77877

3-211-175/XII-99
d/fr/it/nied/dä/no/sch/fi
Printed in Germany

Internet:
www.braun.com


9
7
10
11
8
8a
8b
6
5
4
3
auto.pulse
pulse
off / 0
on
2
4
6
8
10
12
14
12
2
1
BRAUN


A
B
C
D
E

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht!

- Die Netzspannung muß mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmen. Nur an Wechselspannung anschließen.
- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Das Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt und zur Verarbeitung der angegebenen Mengen bestimmt.
- Alle Teile dürfen nicht im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten lassen.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

Gerätebeschreibung

Die Braun K 2000 ist ein Küchenmaschinen-System, das höchste Ansprüche beim Kneten, Rühren und Schlagen erfüllt.

Die Braun K 3000 ist eine umfangreichere Version mit den folgenden Ergänzungen, die Sie auch einzeln bei Braun Kundendienststellen erhalten.

KU 1
Universalschüssel zum Mixen, Zerkleinern, Schneiden, Raspeln und Reiben.

KC 1
Glas-Mixer zum Mixen, Hacken, Zerkleinern von kleineren Mengen.

① Motorblock
② Kabelaufwicklung
③ Kontroll-Lampe für Überlastungsschutz
④ Motorschalter (Dauerbetrieb/Ein: «I/on», Aus: «off/0», automatische Momentschaltung: «auto.pulse»)
⑤ Druckschalter für manuelle Momentschaltung
⑥ Geschwindigkeitsregler
⑦ Knetwerkzeug
⑧ Getriebeteil
⑧a Rührbesen
⑧b Sahnebesen
⑨ Spatel
⑩ Einfülltrichter
⑪ Deckel für die Rührschüssel
⑫ Edelstahl-Rührschüssel

Überlastungsschutz

Die Kontroll-Lampe ③ zeigt durch Blinken an, daß der Motor überlastet ist und in Kürze abschalten wird. Sobald die Sicherheits-Abschaltung den Motor automatisch abgeschaltet hat, leuchtet die Kontroll-Lampe ③ ständig. Schalten Sie dann das Gerät mit dem Motorschalter ④ aus (Schalterstellung: «off/0»). Warten Sie ca. 15 Minuten, um den Motor abkühlen zu lassen. Schalten Sie danach das Gerät mit dem Motorschalter ④ wieder ein (Schalterstellung: «I/on»). Sollte nach dem Einschalten die Kontroll-Lampe ③ wieder aufleuchten und der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

Geschwindigkeitsregler

Es empfiehlt sich, mit dem stufenlosen, elektronischen Geschwindigkeitsregler ⑥ zuerst die Geschwindigkeit zu wählen und erst dann das Gerät einzuschalten, um gleich mit der gewünschten Geschwindigkeit arbeiten zu können.

Arbeitseinsatz	Empfohlener Geschwindigkeitsbereich*
Knetwerkzeug	2– 7
Rührbesen	5–14
Sahnebesen	7–14

* siehe Geräte-Frontseite

Die weiteren Symbole auf der Geräte-Frontseite betreffen andere Ausstattungsvarianten mit Zubehörteilen, die beim Braun Kundendienst erhältlich sind.

Momentschaltung

Die Momentschaltung ist für folgende Verarbeitungen hilfreich:

- Vorsichtiges Unterheben von Mehl in Teige, ohne deren schaumige Struktur zu zerstören.
- Einarbeiten von Eischnee oder Sahne in feste Massen.

Die automatische Momentschaltung «auto.pulse» wird mit dem Motorschalter ④ auf Stellung «auto.pulse» eingeschaltet. Dies bewirkt ein kurzzeitiges Einschalten des Motors, bei gleichbleibenden Einschaltphasen mit der eingestellten Geschwindigkeit. Die Funktion «auto.pulse» wird abgeschaltet, wenn Sie das Gerät ausschalten, d. h. den Motorschalter ④ auf «off/0» stellen.

Die manuelle Momentschaltung «pulse •» schalten Sie durch Niederdrücken des Druckschalters ⑤ ein, und zwar bei ausgeschaltetem Gerät (Motorschalter auf «off/0»). Mit der manuellen Momentschaltung können Sie die Länge der Einschaltphasen selbst bestimmen. Das Gerät läuft mit der vorher eingestellten Geschwindigkeit so lange, wie Sie den Druckschalter ⑤ niederdrücken. Beim Loslassen des Druckschalters schaltet der Motor ab.

Aufsetzen und Abnehmen der Rührschüssel und des Deckels

Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem Erstgebrauch (siehe Absatz «Reinigung»). Aus Sicherheitsgründen soll das Gerät zum Heben oder Tragen stets mit beiden Händen angefaßt werden.

Ⓐ Rührschüssel ⑫ so auf den Motorblock ① setzen, daß die Markierungen auf dem Motorblock und auf der Rührschüssel übereinstimmen. Dann die Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet.

Ⓑ/Ⓒ Den gewünschten Arbeitseinsatz bis zum Anschlag auf die Antriebsachse in die Rührschüssel einsetzen.

Ⓓ Den Deckel ⑪ so auf die Rührschüssel aufsetzen, daß der Pfeil auf dem Deckel mit dem Pfeil auf der Rührschüssel ⑫ übereinstimmt. Dann den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Nase am Deckel in die Sicherheitsverschlußöffnung am Motorblock schiebt und am Anschlag hörbar einrastet. Zum Abnehmen den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Der Einfülltrichter ⑩ wird so auf die Öffnung des Deckels aufgesetzt, daß die höhere Seite zur Mitte gerichtet ist. Der Einfülltrichter erlaubt das bequemere Hinzugeben von Zutaten während der Verarbeitung.

Doppeltes Sicherheitssystem: Der Motor läßt sich nur einschalten, wenn die Rührschüssel ⑫ mit dem Deckel ⑪ richtig eingerastet ist. Der Deckel läßt sich nur abnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Bei abgeschaltetem Gerät den Deckel ⑪ gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen. Arbeitseinsatz herausnehmen. Die Rührschüssel ⑫ gegen den Uhrzeigersinn entriegeln und abnehmen.

Reinigung

Immer erst den Motor abschalten und den Netzstecker ziehen.
Motorblock ① nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
Bei farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten) können Kunststoffteile beschlagen – mit Speiseöl entfernen.
Das Knetwerkzeug ⑦ und Getriebeteil ⑧ spülen Sie bitte nur von Hand. Alle anderen Teile können Sie bis 65 °C in der Spülmaschine reinigen.
Schwer zugängliche Stellen, z. B. die Buchse auf der Innenseite des Deckels ⑪, reinigen Sie mit dem Spatel ⑨ (E).
Falls nötig, reinigen Sie alle Teile vor dem Spülen gut mit einer Bürste.
Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen.

Pflegehinweise für die Edelstahl-Rührschüssel

- Vor dem ersten Gebrauch heiß spülen und gut abtrocknen.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen, insbesondere nach Verarbeitung von stark salzhaltigem Gut.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm (kein Scheuerschwamm) oder Bürste schonend entfernen.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine die Rührschüssel möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können. Vermeiden Sie eine Überdosierung des Reinigers und Entkalkers.
- Rührschüssel gut abgetrocknet aufbewahren.

Kneten

Das Knetwerkzeug ⑦ ist speziell für die Zubereitung von Hefe-, Nudel- und Mürbeteig konstruiert. Es ist nicht geeignet für die Zubereitung von Rühr- oder Biskuitteig. Alle Zutaten erst nach dem Einsetzen des Knetwerkzeuges in die Rührschüssel ⑫ geben.

Hefeteig (Brot/Kuchen)

Bis 1,5 kg Mehl plus Zutaten verarbeiten:
Einstellung 2–7 3 bis 5 Minuten

Geben Sie zuerst das Mehl und dann die restlichen Zutaten – außer Milch – einschließlich Rosinen, Zitronat und Mandeln in die Rührschüssel.
Deckel aufsetzen und den Geschwindigkeitsbereich 2–7 wählen. Dann das Gerät mit dem Motorschalter auf Dauerbetrieb (Schaltstufe «I/on») einschalten.

Die Flüssigkeit bei laufendem Motor durch den Einfülltrichter ⑩ zugeben.

Maximalmenge 2 kg Mehl.
Von 1,5 bis 2 kg Mehl verarbeiten:
Einstellung 3–4

Stellen Sie zuerst einen Vorteig her, indem Sie die ganze Flüssigkeitsmenge und 1/3 der Mehlmenge zusammen mit Hefe oder Sauerteig in die Rührschüssel geben. Mischen Sie auf Einstellung 7 ca. 1 Minute.
Lassen Sie dann den Vorteig ca. 15 Minuten ruhen. Anschließend geben Sie das restliche Mehl zu und kneten auf Einstellung 3–4 ca. 5 Minuten. Dann nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und lassen ihn je nach Rezept gehen.

Nudelteig

Mehlmenge:	min.	250 g
	max.	1 kg
Einstellung 2–7	ca. 3,5 Minuten	

Geben Sie das Mehl und die sonstigen Zutaten – außer Wasser – in die Rührschüssel. Lassen Sie dann die notwendige Wassermenge durch den Einfülltrichter ⑩ zufließen. Geben Sie nach der Ballenbildung des Teiges kein Wasser mehr zu, da der Teig das Wasser dann nicht mehr gleichmäßig aufnehmen kann.

Mürbeteig

Mehlmenge:	min.	250 g
	max.	750 g
Einstellung 5–7	ca. 2,5 Minuten	

Füllen Sie das Mehl in die Rührschüssel und geben Sie alle notwendigen Zutaten auf das Mehl. Verwenden Sie bitte keine zu harte, aber auch keine zu weiche Butter. Der Teig ist fertig, wenn sich ein Ballen gebildet hat und dann noch kurz durchgeknetet wurde. Die Verarbeitungszeit (ca. 2,5 Minuten) hängt von der Menge ab. Durch zu langes Kneten wird der Teig zu weich.

Rühren und Schlagen

Der Rührbesen ⑧a dient zum Rühren von Rührteig, Buttercreme und Kartoffelpüree usw. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Rührbesens in die Rührschüssel geben.
Maximalmenge 1 kg Mehl (bei zutatenreichen Rezepten entsprechend weniger).

Einstellung 5–14

Den Rührbesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

Verarbeitungshinweise:
Butter nur auf Zimmertemperatur verarbeiten. Bei der Zubereitung von Kartoffelpüree die Zutaten sehr heiß verarbeiten und die Rührschüssel mit heißem Wasser vorwärmen.
Die geschälten, gekochten Kartoffeln langsam zerstampfen (Einstellung 5 bis 7, ca. 1 Minute). Dann die heiße Milch durch den Einfülltrichter ⑩ zugießen und schnell aufschlagen (Einstellung 11 bis 13).

Der Sahnebesen ⑧b dient zum Schlagen von Sahne und Eiweiß und zur Biskuitteig-Herstellung. Zutaten erst nach dem Einsetzen des Sahnebesens in die Rührschüssel geben.

Sahnebesen nicht zur Rührteig-Herstellung verwenden!

Maximalmengen:	Einstellung
Sahne – 700 ml	9–11
Eiweiß – 8 Stück (ca. 240 ml)	14
Biskuitteig – aus 7 Eiern	14

Den Sahnebesen in das Getriebeteil einsetzen und beides auf die Antriebsachse der Rührschüssel setzen (C). Anschließend den Deckel auf der Rührschüssel befestigen (D).

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23 EWG).

CE

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Important

- Votre voltage doit correspondre à celui qui est inscrit au-dessous de votre appareil. Effectuer le branchement uniquement sur une prise à courant alternatif.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour une usage uniquement domestique, et a été prévu pour les différentes quantités d'ingrédients qui sont indiqués.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur. Leur réparation doit être effectuée uniquement par les Centres Services Agréés Braun (C.S.A. - voir liste sur le 3615 Braun). Des réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer accidents ou blessures à l'utilisateur.
- Le changement du cordon électrique de cet appareil ne doit être effectuée que par les Centres Services Agréés Braun (C.S.A. - voir liste sur le 3615 Braun), dans la mesure où ce travail nécessite des équipements spéciaux.
- Toujours éteindre puis débrancher l'appareil de la prise de courant, avant de le ranger.

Description

Le Braun K 2000 est un appareil culinaire qui répond efficacement aux besoins les plus exigeants en ce qui concerne les fonctions pétrir, mixer, battre et fouetter. De manière simple et très rapide.

Le Braun K 3000 est une version supérieure avec les accessoires suivants. Ces accessoires sont également directement disponibles dans les Centres Services Agréés Braun (C.S.A. – voir liste des centres sur le 3615 Braun).

KU 1
Bol robot de préparation permettant de mixer, hacher, couper, émincer, broyer et gratter.

KC 1
Bol mixeur en verre pour mixer, mélanger, hacher, et émincer de petites quantités.

① Bloc moteur
② Niche de rangement du cordon
③ Témoin lumineux de contrôle pour une utilisation en toute sécurité
④ Interrupteur moteur (fonctionnement constant / marche : « I/on », arrêt : « off/0 », fonctionnement instantané : « auto.pulse »)
⑤ Bouton de mise en marche pour la fonction instantanée manuelle
⑥ Variateur électronique de vitesse (variation de la vitesse 2 à la vitesse 14, également avec le mode vitesse instantané)
⑦ Accessoire pour pétrir
⑧ Bras conducteur
⑧a Accessoire pour mixer
⑧b Accessoire fouet
⑨ Spatule
⑩ Tube de remplissage
⑪ Couvercle
⑫ Bol à pâte (acier inoxydable)

Fusible de sécurité

Le témoin lumineux de contrôle ③ flashe pour indiquer que le moteur est en état de surchauffe et qu'il va bientôt s'arrêter. Aussitôt que le fusible de sécurité a arrêté le moteur, le témoin lumineux de contrôle ③ reste allumé de manière constante. Arrêtez alors l'appareil à l'aide de l'interrupteur du moteur ④ (interrupteur en position « off / 0 »). Attendez pendant approximativement 15 minutes, pour permettre au moteur de refroidir. Rallumez ensuite l'appareil en utilisant l'interrupteur moteur ④ (position « I / on »). Si le témoin lumineux de contrôle ③ s'allume de nouveau et si le moteur ne se met pas en marche, recommencez la procédure de refroidissement telle que décrite ci-dessus.

Important : si le moteur s'est automatiquement arrêté à cause d'une surchauffe, l'appareil peut alors être remis en marche à l'aide de l'interrupteur moteur ④ (si celui-ci avait été préalablement arrêté en remettant l'interrupteur en position arrêt (position « off / 0 »).

Variateur de vitesse

Il est recommandé de sélectionner d'abord la vitesse à l'aide du variateur électronique de vitesse ⑥, et ensuite d'allumer l'appareil pour le faire fonctionner à la vitesse désirée dès le départ.

Accessoire	Vitesse recommandée*
Accessoire pour pétrir	2 - 7
Accessoire pour mixer	5 - 14
Accessoire fouet	7 - 14

* Voir la table se trouvant sur le devant de l'appareil.

Les autres symboles sur le devant de l'appareil, font référence à des accessoires supplémentaires qui sont disponibles dans les Centres Services Agréés Braun.

Le mode « pulse » ou vitesse instantané

Le mode « pulse » ou vitesse instantané est utile dans les cas suivants :

- Ajout délicat de farine à la pâte avec pour intention de ne pas affecter son aspect crémeux.
- Ajout d'oeufs battus ou de crème à des aliments solides.

Positionnez l'interrupteur moteur ④ en position « auto.pulse » de manière à mettre en route le mode automatique « pulse ». Ceci provoque de courtes accélérations de fonctionnement de durées identiques à la vitesse désirée. La fonction « auto.pulse » s'arrête en éteignant l'appareil (interrupteur moteur ④ en position « off / 0 »).

Le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle se met en marche en appuyant le bouton ⑤ quand l'appareil n'est pas en marche (interrupteur moteur en position « off / 0 »). En utilisant le mode « pulse • » ou vitesse instantanée manuelle, vous pouvez faire varier la durée des accélérations. L'appareil fonctionne à la vitesse désirée tant que le bouton ⑤ demeure enclenché. Quand le bouton est relâché, le moteur s'arrête.

Montage et démontage du bol à pâte et du couvercle

Merci de bien vouloir nettoyer tous les composants de cet appareil avant de l'utiliser pour la première fois (voir paragraphe « Nettoyage »). Pour des raisons de sécurité, transportez ou déplacez toujours l'appareil en le portant avec les deux mains.

Ⓐ Placez le bol ⑫ sur le bloc moteur ① de manière à ce que la marque qui se trouve sur le bol coincide avec celui du bloc moteur. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique.

Ⓑ / Ⓒ Poussez l'accessoire à utiliser aussi loin que possible sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol.

Ⓓ Placez le couvercle ⑪ sur le bol, de telle sorte que la flèche qui se trouve sur le couvercle coincide avec celle qui se trouve sur le bol ⑫. Tournez alors le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube (lug) se trouvant sur le couvercle rentre dans le loquet de sécurité sur le bloc moteur avec le bruit significatif indiquant clairement qu'il s'est enclenché. Pour l'enlever, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Le tube de remplissage ⑩ doit être inséré dans le couvercle ouvert de manière à ce que le bord le plus grand soit retourné vers l'intérieur. Cela permet de rajouter de manière plus pratique des ingrédients pendant la préparation.

Double système de verrouillage : le moteur ne peut être mis en marche que si le bol ⑫ et le couvercle ⑪ sont correctement enclenchés. Le couvercle ne peut être retiré du bol, que si le moteur est arrêté.

Quand l'appareil est arrêté, tournez le couvercle ⑪ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le. Enlevez l'accessoire en place. Tournez le bol ⑫ dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.

Nettoyage

Vous devez toujours éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise de courant avant de le nettoyer.
Nettoyez le bloc moteur ① uniquement à l'aide d'un chiffon mouillé.
Certain types d'aliments (ex : carottes) peuvent entraîner une décoloration ; dans ce cas essuyez d'abord l'appareil avec de l'huile de cuisine avant de le laver.
L'accessoire pour pétrir ⑦ ainsi que le bras conducteur ⑧ doivent être nettoyés manuellement. Tous les autres composants peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à la température 65°C.
Les parties difficiles à atteindre, par exemple les rainures qui se trouvent à l'intérieur du couvercle ⑪ doivent nettoyés avec la spatule ⑨ (E) ainsi qu'avec une brosse si cela est nécessaire.
N'utilisez en aucun cas des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage.

Instructions d'entretien et de nettoyage pour le bol à pâte en acier inoxydable

- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude avant la première utilisation.
- Rincez avec de l'eau savonneuse chaude aussitôt que possible après utilisation, spécialement après avoir effectué des préparations salées.
- Les résidus d'aliment résistants doivent être mouillés et enlevés à l'aide d'une éponge (n'utilisez en aucun cas une éponge à récurer ou une brosse).
- Pour un nettoyage au lave-vaisselle, retirez le bol en acier inoxydable dès que le programme de lavage est achevé pour éviter à la matière de conserver des traces de gouttes d'eau.
- Essuyez ou séchez avec précaution le bol avant de le ranger.

Fonction pétrir

L'accessoire pour pétrir ⑦ a été spécialement conçu pour préparer de la pâte avec levure, des pâtes ou des patisseries. Il n'est pas adapté pour la préparation de pâte à cake. Pour préparer de la pâte à cake, utilisez l'accessoire mixeur ⑧a.
Placez tous les ingrédients dans le bol à pétrir ⑫ après que l'accessoire pour pétrir ait été installé.

Pâte à levure (pain, cake)

Jusqu'à 1,5 kg de farine plus les ingrédients :
Vitesse 2 – 7 pendant 3 à 5 minutes

Placez en premier lieu la farine et seulement à ce moment-là mettez les autres ingrédients - à l'exception du lait - dans le bol, y compris raisins, et autres amandes. Mettez le couvercle en place et choisissez une vitesse de 2 à 7. Mettez alors le moteur en marche permanente (en position « I/on »). Ajoutez les liquides à travers le tube de remplissage ⑩ pendant que le moteur est en marche.

Quantité maximale de 2 kgs de farine. (Préparation de 1,5 – 2 kgs de farine)
Vitesse 3 – 4

Faites en premier une pâte simple en plaçant tous les liquides et 1/3 de la farine avec la levure dans le bol à pâte et pétrissez à la vitesse 7 pendant environ 1 minute. Laissez reposer la pâte simple pendant environ 15 minutes. Ajoutez le reste de la farine et pétrissez à la vitesse 3 pendant environ 5 minutes. Retirez alors la pâte du bol et laissez-la monter selon les indications de la recette.

Pâte à pâtes

Quantité de farine :	minimum 250 g maximum 1 kg
Vitesse 2 – 7	environ 3 minutes 1/2

Placez la farine et les autres ingrédients dans le bol à pâte - à l'exception de l'eau. Introduisez la quantité d'eau requise à travers le tube de remplissage ⑩.
Ne rajoutez pas d'eau après que la pâte ait formé une boule dans la mesure où l'eau ne sera pas absorbée.

Pétrir des patisseries

Quantité de farine :	minimum 250 g maximum 750 g
Vitesse 5 – 7	environ 2 minutes 1/2

Placez la farine dans le bol à pâte et ajoutez les autres ingrédients.
Pour obtenir de bons résultats, n'utilisez pas de beurre chaud ou mou. La patisserie est prête quand elle aura formé une boule et aura été pétrie pendant une courte durée après cela. La durée de préparation (environ 2 minutes 1/2) dépend de la quantité de pâte. La patisserie deviendra trop molle si la pâte est pétrie trop longtemps.

Mixer, mélanger, fouetter

Utilisez l'accessoire mixeur ⑧a pour mixer les mélanges pour cakes, la crème de beurre et la purée de pommes de terre, ...etc. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir inséré l'accessoire mixeur.

Quantité maximale : 1 kg de farine (ou moins si la recette inclut plusieurs autres ingrédients)
Vitesse : 5 – 14

Poussez l'accessoire mixeur sur le bras guide et poussez les deux en même temps sur l'axe d'entraînement qui se trouve dans le bol à pétrir (C). Bloquez alors le couvercle sur le bol à pâte (D).

Instructions de préparation :
Le beurre ne doit être ni trop dur ni trop mou. Quand vous faites de la purée de pommes de terre, utilisez des ingrédients très chauds et chauffez au préalable le bol à pétrir avec de l'eau chaude. Ecrasez lentement les pommes de terre épluchées (vitesse 5 – 7, environ 1 minute). Mettez alors le résultat obtenu à travers le tube de remplissage ⑩ et battez rapidement (vitesse 11 – 13).

Utilisez l'attachement fouet ⑧b pour fouetter la crème ou les blancs d'oeufs ou pour préparer des mousses. Ajoutez les ingrédients dans le bol seulement après avoir mis le fouet en place.

N'utilisez en aucun cas l'attachement fouet pour les mélanges pour cake.

Quantité maximale :	Vitesse
Crème – 700 ml	9 – 11
Blanc d'oeufs – 8 (environ 240 ml)	14
Mousse – à partir de 7 oeufs	14

Poussez l'accessoire fouet sur le bras guide et poussez sur l'arbre de transmission qui se trouve dans le bol à pétrir (C). Placez alors le couvercle sur le bol à pétrir (D).

Sujet à modification sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes Européennes fixées par la directive 89/336/EEC et par la directive basse tension (73/23 EEC). CE

I nostri prodotti sono studiati per rispondere ai più elevati parametri di qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il Vostro nuovo prodotto Braun risponda completamente alle Vostre aspettative.

Leggete attentamente tutte le istruzioni prima di usare il prodotto. Conservate le istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchio.

Importanti misure di sicurezza

- Assicuratevi che la tensione del Vostro impianto elettrico corrisponda a quella riportata sul prodotto. Collegate l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente alternata.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è stato costruito solo per uso domestico e per lavorare le quantità riportate.
- Non utilizzare le parti di questo apparecchio nel forno a microonde.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in lavorazione.
- Gli elettrodomestici Braun corrispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete immediatamente di utilizzarlo e portatelo a riparare in un Centro Assistenza autorizzato Braun. Riparazioni errate, eseguite da personale non qualificato, possono causare danni o infortuni agli utilizzatori.
- Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un Centro Assistenza autorizzato Braun perchè richiede un attrezzo particolare.
- Disconnettere il prodotto dalla rete elettrica prima di riporlo.

Descrizione

Braun K 2000 è una macchina da cucina che rispecchia la necessità di impastare, mescolare, sbattere semplicemente e velocemente.

Braun K 3000 è la versione più completa con diversi accessori. Questi sono disponibili anche presso i Centri Assistenza Tecnica Braun:

KU 1
Ciotola per miscelare, tritare, tagliare, gratuggiare.

KC 1
Recipiente in vetro per miscelare, frullare, tritare e tagliare piccole quantità di cibo.

① Blocco motore
② Alloggiamento cavo
③ Spia di controllo
④ Manopola (funzionamento costante/acceso: «I/on», spento: «off/0», auto-intermittenza: «auto.pulse»)
⑤ Tasto per intermittenza manuale
⑥ Regolatore elettronico di velocità (2–14) e di funzionamento intermittente
⑦ Gancio per impastare
⑧ Perno
⑧a Accessorio per miscelare
⑧b Frusta per montare e sbattere
⑨ Spatola
⑩ Convogliatore di pietanze
⑪ Coperchio
⑫ Ciotola per impastare in acciaio

Dispositivo di sicurezza

La spia di controllo ③ lampeggiante indica che il motore è sovraccarico e si spegnerà presto. Finchè il dispositivo di sicurezza non avrà spento il motore la spia ③ sarà accesa. Spegnere il prodotto usando la manopola ④ (posizione «off/0»). Aspettare circa 15 minuti per permettere al motore di raffreddarsi. Accendere nuovamente il prodotto utilizzando la manopola ④ (posizione «I/on»). Se la spia luminosa ③ si accende nuovamente e il motore non si avvia, ripetere la procedura di raffreddamento sopra descritta.

Importante: Se il motore si è spento automaticamente per sovraccarico, riportare sempre la manopola ④ sulla posizione «off/0». Se questa operazione non venisse effettuata l'apparecchio non può essere nuovamente acceso anche dopo il raffreddamento.

Regolatore di velocità

Si raccomanda di selezionare la velocità elettronica ⑥ prima di accendere l'apparecchio, in modo tale da avere già dall'inizio la velocità desiderata.

Accessorio	Velocità raccomandata*
Impastatrice	2– 7
Miscelatore	5–14
Sbattitore	7–14

*vedere il pannello sull'apparecchio

Gli altri simboli del pannello riguardano altri accessori disponibili presso i Centri di Assistenza Tecnica Braun.

Intermittenza

Questo tipo di funzione si utilizza per:

- Aggiungere farina all'impasto senza intaccarne la cremosità.
- Aggiungere uova sbattute o crema a cibi più solidi.

Girare la manopola ④ sulla posizione «auto.pulse» per fa funzionare automaticamente la funzione intermittenza. Questo provoca piccoli impulsi identici alla velocità prescelta. La funzione si disinserisce girando la manopola ④ in posizione «off/0».

L'intermittenza manuale «pulse •» si attiva premendo il tasto ⑤ quando l'apparecchio è spento. Con l'intermittenza manuale si può variare l'intensità dell'impulso. L'apparecchio lavora alla velocità prescelta finchè si mantiene premuto il tasto ⑤. Rilasciando il tasto il motore si fermerà.

Montaggio e smontaggio della ciotola e del coperchio

Pulite tutte le parti prima di utilizzarle per la prima volta (vedere paragrafo «Pulizia»). Per ragioni di sicurezza, utilizzare entrambe le mani per maneggiare l'apparecchio.

Ⓐ Mettere la ciotola ⑫ sul blocco motore ① facendo corrispondere i segni di riferimento sulla ciotola e sul blocco motore. Girare la ciotola finchè si fissi.

Ⓑ/Ⓒ Spingere l'accessorio desiderato.

Ⓓ Posizionare il coperchio ⑪ sulla ciotola finchè la freccia sul coperchio corrisponde alla freccia sulla ciotola ⑫. Girare in senso orario il coperchio fino a quando la sporgenza sul coperchio si allinea con la chiusura di sicurezza sul blocco motore e si blocca con uno scatto. Per rimuoverlo, ruotare il coperchio in senso antiorario.

Il convogliatore di pietanze ⑩ deve essere è inserito sul coperchio in modo che il bordo alto sia rivolto verso l'interno. Questo permette di aggiungere in maniera ottimale gli ingredienti durante la fase di lavorazione.

Doppia chiusura di sicurezza: il motore funziona se la ciotola ⑫ e il coperchio ⑪ sono ben posizionati. Il coperchio può essere rimosso solo se il motore è spento.

Quando l'apparecchio è spento, girare il coperchio ⑪ in senso antiorario e toglierlo. Levare l'accessorio. Girare la ciotola ⑫ in senso antiorario e toglierla.

Pulizia

Spegnere sempre l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete prima di effettuare la pulizia.
Pulire il blocco motore ① soltanto con un panno umido.
Alcuni tipi di cibi (es. carote) potrebbero tingere le parti in plastica dell'apparecchio; prima di lavarle passarvi un panno imbevuto d'olio di semi.

Gli accessori ⑦ e ⑧ possono essere lavati solo manualmente.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie ad una temperatura di 65°C max.
Le parti difficili da raggiungere (es. la guida dei perni nei coperchio ⑪) devono essere puliti con la spatola ⑨ (E) ed eventualmente uno spazzolino.
Non usare per la pulizia oggetti affilati.

Precauzioni per la ciotola di metallo

- Sciacquare con sapone diluito in acqua prima del primo utilizzo.
- Sciacquare in acqua calda con sapone diluito appena possibile dopo l'uso, specialmente dopo aver preparato cibi salati.
- Residui di cibo particolarmente difficili devono essere rimossi con una spugna o con uno spazzolino.
- Se si lava in lavastoviglie, rimuovere la ciotola metallica appena possibile, al fine di prevenire il rispagno delle goccie d'acqua. Non utilizzare molto detersivo o brillantante.
- Asciugare bene la ciotola prima di riporla.

Impastare

L'accessorio per impastare ⑦ è indicato per preparare pasta, pasta lievitata e pasta frolla. Non è indicato per paste cremose. Per le paste cremose usare l'accessorio ⑧a. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola ⑫ dopo che l'accessorio per impastare è stato montato.

Pasta per pane o dolci

Lavorate fino a 1,5 kg. di farina più altri ingredienti:
Velocità 2 – 7 da 3 a 5 min. circa

Anzitutto mettere la farina e poi gli altri ingredienti, eccetto il latte, nella ciotola per impastare, includendo uvetta, canditi e mandorle. Mettere il coperchio e scegliere la velocità fra 2 e 7. Posizionare la manopola su «I/on». Aggiungere i liquidi attraverso il convogliatore di pietanze ⑩ mentre il motore è in funzione.

Quantità massima di farina 2 kg.
(lavorazione di 1.5 – 2 kg. di farina)
Velocità 3 – 4

Anzitutto fare un impasto base mettendo tutti i liquidi e 1/3 di farina con il lievito nella ciotola per impastare e poi lavorare a velocità 7 per 1 min. circa. Lasciate riposare l'impasto ottenuto per circa 15 min. Aggiungere il resto della farina e lavorare a velocità 3 per circa 5 min. Rimuovere poi l'impasto dalla ciotola e farlo lievitare come indicato nella ricetta.

Pasta all'uovo

Farina quantità:	min. 250 gr. max. 1 kg.
Velocità 2 – 7	per 3.5 min. circa

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola per impastare, esclusa l'acqua. Inserire la quantità d'acqua richiesta attraverso il convogliatore di pietanze ⑩. Non aggiungere altri ingredienti dopo che l'impasto ha assunto la forma di una palla, dato che questi non verranno assorbiti.

Pasta frolla

Farina quantità:	min. 250 gr. max. 750 gr.
Velocità 5 – 7	per 2.5 min. circa

Mettere la farina nella ciotola impastatrice e aggiungere gli altri ingredienti.
Per ottenere risultati migliori, non usate burro caldo o morbido. La pasta è pronta quando diventa una palla. Sarebbe tuttavia meglio lavorarla per alcuni istanti. Il tempo di lavorazione (2.5 min. circa) dipende dalla quantità. La pasta risulterà troppo morbida se viene impastata troppo.

Mescolare, miscelare, sbattere

Usare l'accessorio per miscelare ⑧a per torte cremose, pan di Spagna, creme e purè di patate. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola solo dopo aver inserito l'accessorio miscelatore.
Farina quantità max.: 1 kg. (o meno se la ricetta include altri ingredienti).

Velocità 5 – 14

Spingere l'accessorio nel perno per frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C), bloccare quindi il coperchio sulla ciotola per impastare (D).

Istruzioni per la lavorazione:
Il burro non deve essere nè troppo duro nè troppo molle. Quando preparate purè di patate, usate ingredienti molto caldi e scaldate precedentemente la ciotola con acqua calda. Mescolare lentamente le patate sbucciate e bollite (velocità 5 – 7 per 1 min. circa). Poi versare il latte caldo tramite il convogliatore di pietanze ⑩ e frullate velocemente (velocità 11 – 13).

Usare la frusta per montare ⑧b per montare la panna o le chiare d'uovo o per le spume leggere. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola dopo aver inserito la frusta per montare e sbattere.

Non usare la frusta per impasti per torte.

Quantità max.	Velocità
Crema – 700 ml.	9 – 11
Chiare d'uovo – 8 (240 ml.)	14
Spume – da 7 uova	14

Spingere la frusta nel perno frusta e spingete poi entrambi sul perno della ciotola per impastare (C). Mettere il coperchio sulla ciotola.

Soggetto a cambiamenti senza preavviso.

Questo prodotto è conforme ai requisiti per la compatibilità elettromagnetica come da direttiva CEE 89/336 ed alla direttiva bassa tensione CEE 73/23.

CE

Onze produkten worden gemaakt om te kunnen voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en design. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Braun apparaat.

Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat gaat gebruiken.

Belangrijk

- Controleer of het voltage aangegeven op de bodemplaat overeenkomt met die van het lichtnet. De machine uitsluitend op wisselspanning aansluiten.
- Houd de machine buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing vermelde hoeveelheden.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Houd toezicht op het apparaat als deze in werking is.
- De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig servicepersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Het snoer van het apparaat kan alleen door een Braun Service Centre worden vervangen, omdat hiervoor een speciaal gereedschap nodig is.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.

Beschrijving

De Braun K 2000 is een keukenmachine systeem. Het voldoet aan de hoogste eisen voor kneden, mixen en kloppen, eenvoudig en snel.

De Braun K 3000 is een duurdere versie met de volgende hulpstukken. Deze hulpstukken zijn ook verkrijgbaar bij Braun Service Centres:

KU 1
Universele kom voor het mixen, hakken, snijden, schaven en raspen.

KC 1
Glazen blender voor het mixen, hakken en snijden van kleine hoeveelheden.

① Motorhuis
② Snoeropbergruimte
③ Controlelamp voor veiligheidszekering
④ Aan/uit-schakelaar (constante werking/aan: «I/on», uit: «off/0», automatisch gebruik: «auto.pulse»)
⑤ Drukknop voor handmatig gebruik
⑥ Elektronische snelheidsregelaar (variabel 2 – 14, ook met moment-schakelaar)
⑦ Kneedhaak
⑧ Aandrijfarm
⑧a Garde
⑧b Fijne garde
⑨ Spatel
⑩ Vulschacht
⑪ Deksel
⑫ Kneed- en mix kom (roestvrij staal)

Veiligheidszekering

In geval dat de motor wordt overbelast, zal het controlelampje ③ gaan knipperen. Vervolgens zal de motor zichzelf uitschakelen. Wanneer de veiligheids-zekering de motor heeft uitgeschakeld, zal het controlelampje ③ constant branden. Schakel de motor uit met de schakelaar ④ (positie «off/0»). Wacht ca. 15 minuten totdat de motor is afgekoeld. Schakel vervolgens het apparaat opnieuw in met de schakelaar ④ (stand «I/on»). Gaat het lampje ③ daarna opnieuw branden en wil de motor niet starten wanneer u hem inschakelt, herhaal dan de hiervoor beschreven afkoelprocedure.

Belangrijk: wanneer de motor zichzelf automatisch heeft uitgeschakeld omdat deze overbelast was, kan deze alleen opnieuw worden ingeschakeld als de schakelaar ④ eerst op nul (stand «off/0») is gezet.

Snelheidsregelaar

Het is aan te bevelen om eerst de snelheid te kiezen met de variabele, elektronische snelheidsregelaar ⑥ en dan het apparaat in te schakelen, om direkt vanaf het begin over de gewenste snelheid te beschikken.

Hulpstuk	Aanbevolen snelheid*
Kneedhaak	2 – 7
Mixer	5 – 14
Garde	7 – 14

* zie tabel op de voorkant van het motorhuis

De andere symbolen op het motorhuis refereren aan andere accessoires die verkrijgbaar zijn bij Braun Service Centres.

Momentschakelaar

De momentschakelaar is geschikt voor:

- voorzichtig toevoegen van bloem aan beslag om de luchtigheid niet te beinvloeden
- toevoegen van geklopt eiwit of room aan een stevige massa.

Zet de schakelaar ④ op «auto.pulse» om de automatische momentschakelaar in te schakelen. Dit veroorzaakt korte opeenvolgende draaimomenten van gelijke lengte bij de gekozen snelheid. De functie «auto.pulse» wordt opgeheven door het apparaat uit te schakelen (schakelaar ④ op «off/0»).

De handmatige momentschakelaar «pulse •» wordt in werking gesteld door op drukknop ⑤ te drukken wanneer het apparaat uit staat («off/0»). Door de handmatige momentschakelaar te gebruiken, kunt u de lengte van de momenten zelf bepalen. Het apparaat werkt op de gekozen snelheid zolang knop ⑤ ingedrukt blijft. Wanneer de knop wordt losgelaten, zal de motor stoppen.

Het plaatsen en verwijderen van de kneed- en mix kom en de deksel

Reinig alle onderdelen voordat u ze voor de eerste keer gebruikt (zie paragraaf «Schoonmaken»).
Draag voor de veiligheid het apparaat altijd met beide handen.

Ⓐ Plaats de kneed- en mix kom ⑫ op het motorhuis ① zodat de markeringen op de kom overeenkomen met de tekens op het motorhuis. Draai de kom met de klok mee totdat deze vastklikt.

Ⓑ/Ⓒ Plaats het gewenste hulpstuk op de aandrijfas in de kom en duw dit zover mogelijk naar beneden.

Ⓓ Plaats de deksel ⑪ op de kom zodat de pijl op de deksel overeenkomt met de pijl op de kom ⑫. Draai de deksel met de klok mee tot hij hoorbaar vastklikt. De deksel is goed vergrendeld indien het lipje aan de deksel zover mogelijk in de veiligheidsgleuf van het motorhuis is gedraaid en een veiligheidspal heeft geaktiveerd. Draai de deksel tegen de klok in om deze te verwijderen.

De vulschacht ⑩ moet in de opening in de deksel worden gestoken zodat de hoogste rand aan de binnenkant van de kom valt. Dit zorgt ervoor dat het toevoegen van ingrediënten terwijl het apparaat ingeschakeld staat, eenvoudiger gaat.

Dubbele veiligheidssluiting:
De motor kan alleen worden ingeschakeld indien zowel de kom ⑫ en de deksel ⑪ correct zijn geplaatst. De deksel kan alleen van de kom worden verwijderd als de motor is uitgeschakeld.

Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan de deksel ⑪ worden verwijderd door deze tegen de klok in te draaien. Haal het inzetstuk eruit. Draai de kom ⑫ tegen de klok in en neem het van het motorhuis.

Schoonmaken

Altijd eerst de motor uitschakelen en de stekker uit het stopkontakt nemen.
Motorhuis ① alleen met een vochtige doek reinigen.
Bij kleurstofrijke produkten (bv. wortelen) kan op kunststof onderdelen verkleuring ontstaan; wrijf dit eerst met spijsolie schoon voor het afwassen.

De kneedhaak ⑦ en de aandrijfarm ⑧ moeten met de hand worden afgewassen. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasmachine. Gebruik geen hogere wastemperatuur dan 65°C.
Gebruik voor het schoonmaken van de moeilijk bereikbare plaatsen de steel van de bij behorende spatel ⑨ (E) en indien nodig een borstel.
Gebruik geen scherpe voorwerpen bij het schoonmaken.

Onderhouds- en reinigings-instructies voor de roestvrij-stalen kneed- en mix kom

- Voor het eerste gebruik de kom afspoelen met heet zeepwater.
- Na het gebruik de kom zo snel mogelijk afspoelen met heet zeepwater, in het bijzonder na het werken met zeer zout voedsel.
- Hardnekkige etensresten moeten worden geweekt en daarna worden verwijderd met een spons (geen schuur-spons) of borstel.
- Wanneer de kom in de vaatwasser wordt gereinigd, de roestvrijstalen kom uit de vaatwasmachine halen zodra het reinigingsprogramma is afgelopen. Zo worden achterblijvende water-druppels voorkomen. Gebruik niet teveel afwasmiddel en ontkalker.
- Droog de kom goed af voordat u deze opruimt.

Kneden

De kneedhaak ⑦ is speciaal gemaakt om gistdeeg, pasta en korstdeeg te maken. Minder geschikt is de kneedhaak voor het maken van beslag. Gebruik in dat geval de grove garde ⑧a.
Plaats alle ingrediënten in de kom ⑫ nadat de kneedhaak is aangebracht.

Gistdeeg (brood, cake)

Bij een maximale hoeveelheid van 1,5 kg bloem of 1,5 kg bloem met ingrediënten:
Snelheid 2 – 7 3 tot 5 minuten

Doe eerst de bloem en vervolgens de andere ingrediënten – met uitzondering van melk – in de kneed- en mix kom, inclusief rozijnen, sukade en noten.
Doe de deksel op de kom en kies snelheid 2 – 7. Zet vervolgens het apparaat aan met de schakelaar op constante werking (stand «I/on»). Voeg vloeibare ingrediënten toe via de vulschacht ⑩ terwijl de motor draait.

Maximale hoeveelheid 2 kg bloem.
Van 1,5 tot 2 kg bloem:
Snelheid 3 – 4

Maak eerst een basisdeeg door alle vloeibare ingrediënten en 1/3 van de bloem gedurende ca. 1 minuut op snelheid 7 in de kom te kneden.
Laat dit basisdeeg ongeveer 15 minuten rusten. Voeg dan de rest van de bloem toe en kneed ongeveer 5 minuten op snelheid 3. Neem vervolgens de deksel van de kom en laat het deeg volgens recept rijzen.

Pastadeeg

Hoeveelheid bloem:	min. 250 gr. max. 1 kg
Snelheid 2 – 7	ongeveer 3,5 min.

Doe de bloem en de andere ingrediënten – behalve water – in de kneed- en mix kom. Giet de vereiste hoeveelheid water in de vulschacht ⑩. Voeg geen water meer toe nadat het deeg zich tot een bal heeft gevormd. Het water wordt dan niet meer gelijkmatig opgenomen.

Bladerdeeg

Hoeveelheid bloem:	min. 250 gr. max. 750 gr.
Snelheid 5 – 7	ongeveer 2,5 min.

Doe de bloem in de kneed- en mix kom en voeg daarna de andere ingrediënten toe. Gebruik voor een goed resultaat geen warme zachte boter. Het deeg is gereed wanneer deze zich tot een bal heeft gevormd en u nog heel even heeft doorgekneed. De kneedtijd (ongeveer 2,5 minuten) is afhankelijk van de hoeveelheid. Het deeg wordt te zacht wanneer het te lang wordt gekneed.

Mixen, roeren, kloppen

Gebruik de grove garde ⑧a voor het mixen van cakebeslag, roomboter, aardappel-puree enz. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.
Maximale hoeveelheid: 1 kg bloem
(of minder wanneer het recept meerdere andere ingrediënten bevat).

Snelheid 5 – 14

Duw de garde op de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C).
Doe vervolgens de deksel op de kom (D).
Werkinstructies:
De boter moet niet te zacht en niet te hard zijn. Wanneer u aardappelpuree maakt, gebruik dan zeer hete ingrediënten en warm de kom met warm water voor. Pureer de geschilde en gekookte aardappelen langzaam (snelheid 5 – 7, ong. 1 minuut). Voeg dan de hete melk toe via de vulschacht ⑩ en klop snel (snelheid 11 – 13).

Gebruik de fijne garde ⑧b voor het kloppen van slagroom, eiwitten en biscuitdeeg. Plaats alle ingrediënten in de kom nadat de garde is aangebracht.

Niet gebruiken voor cakebeslag.

Maximale hoeveelheid:	Snelheid
Slagroom – 700 ml	9 – 11
Eiwit – 8 (± 240 ml)	14
Biscuitdeeg – van 7 eieren	14

Druk de garde op de as van de aandrijfarm en plaats beiden op de aandrijfas in de kom (C). Doe vervolgens de deksel op de kom (D).

Wijzigingen voorbehouden.

Dit produkt voldoet aan de EMC-voorschriften volgens de EEG richtlijn 89/336 en aan de EEG laagspannings richtlijn 73/23. CE

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design. Vi håber, du bliver glad for din nye Braun køkkenmaskine.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, før apparatet tages i brug.

Vigtigt

- Spændingen i lysnettet skal stemme overens med spændingsangivelsen på maskinens bundplade. Må kun tilsluttes vekselstrøm.
- Opbevares utilgængeligt for børn.
- Maskinen er beregnet til brug i en normal husholdning og kun til tilberedning af de nedenfor angivne mængder.
- Ingen af delene må anvendes i mikroovn.
- Hold altid opsyn med maskinen, når den kører.
- Brauns elektriske apparater opfylder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation af de elektriske apparater må kun udføres af autoriseret service-personale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være farlig for brugeren.
- Ledningen må kun udskiftes af Brauns servicecenter, da det kræver special-værktøj.
- Sluk altid for maskinen og træk stikket ud efter brug.

Beskrivelse

Braun K 2000 er en køkkenmaskine, som let og hurtigt opfylder ethvert behov for at ælte, mixe, røre og piske.

Braun K 3000 er en større model med følgende tilbehør. Dette kan også fås hos Brauns servicecenter:

KU 1
Universalskål – mixer, hakker, snitter, river, rasper.

KC 1
Blenderglas – mixer, blender, hakker, snitter mindre mængder.

① Motordel
② Ledningsoprul
③ Sikkerhedskontrollampe
④ Programvælger (konstant/tændt: «I/on», afbrudt: «off/0», automatisk momentindstilling: «auto.pulse»)
⑤ Trykknap til manuel momentindstilling
⑥ Elektronisk hastighedsregulator (kan indstilles fra 2 – 14, også ved momentindstillingen)
⑦ Æltetilbehør
⑧ Gear
⑧a Mixetilbehør
⑧b Pisketilbehør
⑨ Spatel
⑩ Påfyldningstragt
⑪ Låg
⑫ Dejskål (rustfrit stål)

Sikring

Kontrollampen ③ lyser for at angive, at motoren er overbelastet og derfor selv vil afbryde. Så snart motoren er blevet afbrudt pga. overbelastning, lyser kontrol-lampen ③ konstant. Afbryd maskinen ved at dreje programvælgeren ④ til position «off/0». Vent ca. 15 minutter til maskinen er kølet af. Tænd derefter maskinen igen ved at dreje programvælgeren ④ til position «I/on». Hvis kontrollampen ③ stadig lyser og maskinen ikke starter, gentages afkølingsproceduren som beskrevet ovenfor.

Vigtigt: Hvis maskinen automatisk afbrydes pga. overbelastning, kan maskinen kun tændes igen ved hjælp af programvælgeren ④ efter at være blevet slukket (programvælger i position «off/0»).

Hastighedsregulator

Det anbefales først at vælge hastighed ved hjælp af den elektroniske hastigheds-regulator ⑥ og derefter tænde for mas-kinen for at sikre den korrekte hastighed fra start.

Tilbehør	Anbefalet hastighed*
Æltetilbehør	2 – 7
Mixetilbehør	5 – 14
Pisketilbehør	7 – 14

* se tabellen på maskinens frontpanel

Øvrige symboler på frontpanelet refererer til ekstra tilbehør, som kan fås hos Braun servicecentre.

Momentindstilling

Momentindstillingen er især velegnet i følgende tilfælde:

- Forsigtig tilsætning af mel i dej, så den ikke bliver klæg.
- Tilsætning af sammenpisket æg eller fløde til mere faste ingredienser.

Automatisk momentindstilling «auto.pulse» aktiveres, når program-vælgeren ④ står på «auto.pulse». Hermed tænder motoren i korte, ensartede intervaller ved den valgte hastighed. Den automatiske moment-indstilling afbrydes atter ved at slukke for maskinen (programvælger ④ i position «off/0»).

Manuel momentindstilling «pulse •» aktiveres ved at trykke knappen ⑤ ned, mens maskinen er slukket. Ved brug af den manuelle momentindstilling kan intervallernes længde varieres. Maskinen arbejder ved den valgte hastig-hed, så længe knappen ⑤ holdes nede. Når knappen slippes, standser maskinen.

Montering/demontering af dejskål og låg

Alle dele bør afvaskes før brug første gang (se under «Rengøring»).

Af sikkerhedsmæssige årsager bør der altid bæres og løftes med begge hænder.

Ⓐ Sæt dejskålen ⑫ på motordelen ①, således at markeringerne på skålen passer til markeringerne på motor-blokken. Drej skålen med uret, til det siger klik.

Ⓑ/Ⓒ Tryk det ønskede tilbehør helt ned over drivakslen i skålen.

Ⓓ Sæt låget ⑪ på skålen, således at pilen på låget passer til pilen på skålen ⑫. Drej derefter låget i retning med uret, indtil låget sidder fast i udskæringen på motordelen og der høres et klik. Låget løsnes ved at dreje det i retning mod uret.

Påfyldningstragten ⑩ sættes over åbningen i låget, således at den højeste side vender ind mod midten. Dette gør det nemmere at tilsætte ingredienser mens maskinen kører.

Dobbelt sikkerhedslås: Motoren kan kun startes, hvis både skål ⑫ og låg ⑪ er sat korrekt på. Låget kan kun fjernes fra skålen, hvis motoren er afbrudt.

Når maskinen er slukket, drejes låget ⑪ mod uret og løftes af. Fjern tilbehøret. Drej skålen ⑫ mod uret og løft den af.

Rengøring

Sluk altid først for maskinen og tag stikket ud. Motordelen ① må kun aftørres med en fugtig klud.

Nogle madvarer (f.eks. gulerødder) kan give misfarvninger. Aftør den misfarvede del med spiseolie inden afvaskning.

Æltetilbehøret ⑦ og gearet ⑧ må kun vaskes i hånden. Alle andre dele tåler maskinopvask ved max. 65 °C.

Områder som kan være vanskelige at komme til, f.eks. indersiden af låget ⑪ bør renses godt med spatelen ⑨ (E) eller med en børste.

Brug aldrig skarpe genstande til rengøring.

Vedligehold og rengøring af den rustfri dejskål

- Vask skålen i varmt sæbevand før den bruges første gang.
- Vask skålen i varmt sæbevand så hurtigt som muligt efter brug, især hvis det drejer sig om saltholdige ingredienser.
- Hvis skålen er svær at gøre ren, sættes den i blød og skrubbes derefter med en svamp (anvend aldrig en skuresvamp) eller en børste.
- Ved maskinopvask fjernes den rustfri skål fra opvaskemaskinen, så snart vasken er færdig, for at undgå pletter fra overskydende vanddråber. Brug ikke for meget opvaskemiddel og afkalker.
- Aftør skålen omhyggeligt, før den stilles væk.

Ældtning

Ældtetilbehøret ⑦ er specielt udviklet til gærdeje, pasta og mørdeje. Det er ikke velegnet til kagedej. Til kagedej anvendes mixetilbehøret ⑧a.
Alle ingredienser hældes i skålen ⑫ efter isætning af tilbehøret.

Ældtning af gærdej (brød/kage)

Der kan arbejdes med op til 1.5 kg mel + ingredienser:
Hastighed 2 – 7 3 – 5 minutter

Hæld først mel og derpå alle øvrige ingredienser – dog ikke mælk – i dejskålen (incl. rosiner, frugt og mandler). Sæt låget på og vælg hastighed 2 – 7. Tænd for maskinen (programvælger i position «I/on»). Tilsæt væske gennem påfyldningstragten ⑩, mens maskinen kører.

Max. kapacitet 2 kg mel.
(Fra 1.5 kg – 2 kg mel)
Hastighed 3 – 4

Grunddejen tilberedes først ved at hælde væsken, 1/3 af melet samt gær i skålen. Ælt derefter i ca. 1 min. ved hastighed 7. Lad grunddejen hvile ca. 15 min. Tilsæt resten af melet og ælt i ca. 5 min. ved hastighed 3. Derefter tages dejen ud af skålen og stilles til hævning iflg. opskriften.

Ældtning af pastadej

Mel:	min. 250 g max. 1 kg
Hastighed 2 – 7	ca. 3.5 min.

Hæld melet og de øvrige ingredienser (undtagen vand) i dejskålen. Tilsæt derefter den angivne mængde vand gennem påfyldningstragten ⑩. Tilsæt ikke mere vand, når dejen har samlet sig til en kugle, da det derefter ikke vil blive optaget jævnt i dejen.

Ældtning af mørdej

Mel:	min. 250 g max. 750 g
Hastighed 5 – 7	ca. 2.5 min.

Hæld melet i dejskålen og tilsæt derefter de øvrige ingredienser. Det bedste resultat opnås ved ikke at anvende varmt, blødt smør. Dejen er færdig, når den har samlet sig i en kugle og derefter ældtet kort tid. Tilberedningstiden (ca. 2.5 min.) afhænger af mængden. Mørdejen bliver for blød, hvis den ældtes for længe.

Mixe, røre, piske

Brug mixetilbehøret ⑧a til kageblandinger, smørcreme, kartoffelmos etc. Hæld ingredienserne i skålen, når mixetilbehøret er påsat.

Max. kapacitet: 1 kg mel (eller mindre, hvis opskriften indeholder mange andre ingredienser).

Hastighed 5 – 14

Sæt mixetilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i dejskålen (C). Skru derefter låget på dejskålen (D).

Fremgangsmåde:
Smørret må hverken være for blødt eller for hårdt. Kartoffelmos bliver bedst, hvis ingredienserne er meget varme og skålen opvarmet forinden. Mos langsomt de pillede, kogte kartofler (hastighed 5 – 7 i ca. 1 min.). Hæld derefter varm mælk gennem påfyldningstragten ⑩ og rør hurtigt (hastighed 11 – 13).

Brug pisketilbehøret ⑧b til piskning af flødeskum, æggehvider eller sukkerbrødsdej. Hæld ingredienserne i skålen, når pisketilbehøret er påsat.

Brug ikke pisketilbehøret til kager.

Max. kapacitet:	Hastighed
Fløde – 700 ml	9 – 11
Æggehvider – 8 (ca. 240 ml)	14
Sukkerbrødsdej – af 7 æg	14

Sæt pisketilbehøret på gearet og sæt begge dele ned over drivakslen i ælteskålen (C). Skru derefter låget på ælteskålen (D).

Ret til ændringer forbeholdes.

Dette produkt opfylder EMC bestemmelserne i Council Directive 89/336/EEC og Low Voltage Regulation (73/23 EEC). CE

Våre produkter er produsert for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design.
Vi håper du vil få mye glede av ditt nye Braun produkt.

Les hele bruksanvisningen grundig før produktet tas i bruk.

Viktig!

- Nettspenningen må alltid tilsvare spenningen som er angitt under maskinen. Må kun tilkoples vekselstrøm.
- Apparatet skal alltid oppbevares utenfor barns rekkevidde.
- Apparatet er konstruert for husholdningsbruk og for bearbeiding av de angitte mengder.
- Ingen av delene skal benyttes i mikrobølgeovn.
- La ikke maskinen stå og arbeide uten tilsyn.
- Braun elektriske produkter imøtekommer de krav som stilles til sikkerhet. Reparasjoner på elektriske apparater må kun skje av autorisert servicepersonell. Feilaktige, ukvalifiserte reparasjoner kan forårsake ulykker eller skader.
- Apparatets ledning må kun skiftes ved et autorisert Braun serviceverksted, da spesialverktøy er nødvendig.
- Slå av apparatet og ta ut støpselet før oppbevaring.

Beskrivelse

Braun K 2000 er et kjøkkenmaskinsystem som tilfredsstiller de høyeste krav for elting, miksing, røring og visping, enkelt og raskt.

Braun K 3000 er en oppgradert versjon med følgende tilbehør. Disse tilbehørene er også tilgjengelige ved Braun service verksteder:

KU 1
Foodprocessorbolle for miksing, hakking, kutting, snitting, riving og rasping.

KC 1
Glasshurtigmikser for miksing, blanding, hakking og kutting av små mengder.

① Motordel
② Oppbevaringsplass for ledning
③ Kontrollampe for sikring
④ Bryter
(kontinuerlig gange/på: «I/on», av: «off/0», automatisk repeterende momenttrinn: «auto.pulse»)
⑤ Trykkbryter for manuelt momenttrinn
⑥ Elektronisk hastighetsvelger (regulerbar 2–14, også ved momenttrinn)
⑦ Eltekrok
⑧ Vispeholder
⑧a Grovvisp
⑧b Visp
⑨ Slikkepott
⑩ Påfyllingsrør
⑪ Lokk
⑫ Eltebolle (rustfritt stål)

Sikring

Kontrollampen ③ blinker for å indikere at motoren er overbelastet og vil snart slå seg av. Straks sikringen har slått av motoren, vil kontrollampen ③ lyse konstant. Slå av maskinen med bryteren ④ (bryterstilling «off/0»).
Vent i ca. 15 minutter slik at motoren blir avkjølt. Slå så på maskinen igjen med bryteren ④ (posisjon «I/on»).
Dersom kontrollampen ③ skulle tenne igjen og motoren ikke starter, gjentas avkjølingsprosessen som beskrevet ovenfor.

Viktig: Hvis motoren automatisk har slått seg av på grunn av overbelastning, kan maskinen kun slås på igjen med bryteren ④ hvis den har vært slått av (posisjon «off/0») med denne bryteren først.

Hastighetsvelger

Vi anbefaler å velge hastighet med den regulerbare, elektroniske hastighetsvelgeren ⑥ først og deretter slå på maskinen slik at man arbeider med den ønskete hastigheten helt fra begynnelsen.

Tilbehør	Anbefalt hastighetsområde*
Eltekrok	2 – 7
Grovvisp	5 – 14
Visp	7 – 14

* Se tabell på motordelens frontpanel

De andre symbolene på frontpanelet viser til ytterligere tilbehør som er tilgjengelige ved Braun serviceverksteder.

Momenttrinn

Momenttrinnet er nyttig til følgende:

- Ved forsiktig tilsetting av mel slik at det ikke innvirker på konsistensen.
- Ved tilsetting av vispet egg eller krem til mer kompakte matvarer.

Sett bryteren ④ i «auto.pulse» posisjon for å starte det automatiske momenttrinnet. Dette gjør at maskinen arbeider i korte intervaller av identisk varighet i valgt hastighet. Funksjonen «auto.pulse» stoppes ved å slå av maskinen (bryter ④ i posisjon «off/0»).

Det manuelle momenttrinnet «pulse•» starter ved å trykke på knappen ⑤ når maskinen er slått av (bryter i posisjon «off/0»). Når du bruker det manuelle momenttrinnet kan du selv variere lengden på intervallene. Maskinen arbeider ved valgt hastighet så lenge knappen ⑤ trykkes ned. Når du slipper knappen, stopper motoren.

Montering og demontering av eltebollen og lokket

Rengjør alle deler før første gangs bruk (se avsnitt „Rengjøring“).
Av sikkerhetsmessige årsaker bør maskinen alltid bæres eller løftes med begge hender.

Ⓐ Plasser bollen ⑫ på motordelen ① slik at markeringene på bollen stemmer overens med markeringene på motordelen. Drei bollen i klokkeretningen til det klikker.

Ⓑ/Ⓒ Skyv det nødvendige tilbehøret så langt det går på drivakselen i bollen.

Ⓓ Sett lokket ⑪ på bollen slik at pilen på lokket stemmer overens med pilen på bollen ⑫. Drei så lokket i klokkeretningen til tappen på lokket går inn i sikkerhetslåsen på motordelen og du hører at det klikker på plass. Når lokket skal tas av, dreies det mot klokkeretningen.

Påfyllingsrøret ⑩ må settes ned i lokkets åpning slik at den høyeste kanten vender innover. Det gjør det mer praktisk å tilsette ingredienser under bearbeidingen.

Dobbelt sikkerhetslås: Motoren kan kun starte hvis både bollen ⑫ og lokket ⑪ er ordentlig i lås. Lokket kan kun tas av når motoren er slått av.

Når maskinen er slått av, drei lokket ⑪ mot klokkeretningen og løft det av. Ta ut tilbehøret. Drei bollen ⑫ mot klokkeretningen og løft den av.

Rengjøring

Slå alltid av motoren og ta støpselet ut fra stikkontakten før rengjøring. Motordelen ① rengjøres kun med en fuktig klut.
Noen matvarer (f.eks. gulrot) kan føre til misfarging; tørk av med matolje før vask.
Eltekroken ⑦ og vispeholderen ⑧ skal vaskes for hånd. Alle andre deler kan vaskes i oppvaskmaskin på maksimum 65 °C.
Deler som er vanskelige å nå, f.eks. fordypningen på innsiden av lokket ⑪ rengjør godt med slikkepotten ⑨ (E) og en børste om nødvendig.
Bruk aldri skarpe gjenstander ved rengjøringen.

Vedlikehold og rengjøring av eltebollen i rustfritt stål

- Rengjøres i varmt såpevann før første gangs bruk.
- Rengjøres i varmt såpevann så snart som mulig etter bruk, spesielt etter tilbereding av meget saltholdig mat.
- Hardnakkede matrester bør bløtlegges og fjernes med en svamp (bruk ikke skuresvamp) eller en børste.
- For å forhindre at det blir flekker av gjenværende vanndråper ved rengjøring i oppvaskmaskin, skal bollen i rustfritt stål tas ut av maskinen straks rengjøringsprogrammet er ferdig. Vær forsiktig slik at du unngår overdoser av rengjøringsmidler og avkalkingsmidler.
- Tørk bollen grundig før den settes bort for oppbevaring.

Elting

Eltekroken ⑦ er spesielt designet for tilbereding av gjærdeiger, pasta, butterdeiger og mørdeiger. Den egner seg ikke til tilbereding av lette deiger.
Til dette benyttes grovvispen ⑧a.
Ha alle ingrediensene i bollen ⑫ etter at eltekroken er montert.

Gjærdeig (brød, kake)

Inntil 1,5 kg mel pluss ingredienser:
Hastighet 2 – 7 3 – 5 minutter

Ha først i mel og deretter alle andre ingredienser - unntatt melken - i eltebollen, inkludert rosiner, sukat og nøtter. Sett på lokket og velg hastighet 2 – 7. Sett så bryteren på kontinuerlig gange (posisjon «I/on»). Tilsett væske gjennom påfyllingsrøret ⑩ mens motoren er igang.

Maksimal mengde 2 kg mel.
(Tilbereding av 1,5 – 2 kg mel)
Hastighet 3 – 4

Lag først en basisdeig av hele væskemengden og 1/3 av melet med gjær i eltebollen og elt på hastighet 7 i ca. 1 min. La basisdeigen hvile i ca. 15 min. Tilsett resten av melet og elt på hastighet 3 i ca. 5 minutter. Ta så deigen ut av bollen og la den heve i.h.t. oppskriften.

Pastadeig

Melmengde:	min. 250 g max. 1 kg
Hastighet 2 – 7	ca. 3,5 min.

Ha mel og andre ingredienser i eltebollen - unntatt vann. Hell ønsket mengde vann gjennom påfyllingsrøret ⑩. Hell ikke på mer vann etter at deigen har formet seg som en ball, da vannet ikke vil bli jevnt absorbert.

Elting av butterdeig

Melmengde:	min. 250 g max. 750 g
Hastighet 5 – 7	ca. 2,5 min.

Ha melet i eltebollen og tilsett alle de andre ingrediensene. For å oppnå gode resultater bør du ikke bruke varmt, mykt smør. Deigen er ferdig når den former seg som en ball og er eltet litt til etter dette. Bearbeidingstiden (ca. 2,5 min.) avhenger av deigmengden. Deigen vil bli for myk hvis den eltes for lenge.

Miksing, røring og visping

Bruk grovvispen ⑧a til miksing av kakerører, smørkrem og potetmos. Tilsett ingrediensene først etter at vispetilbehøret er satt på plass.
Maksimal mengde: 1 kg mel (eller mindre hvis oppskriften inkluderer mange andre ingredienser).

Hastighet: 5 – 14

Sett grovvispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i eltebollen (C). Lokket låses deretter på plass på eltebollen (D).

Tilberedingsinstruksjoner:
Smøret skal verken være for hardt eller for mykt. Ved mosing av poteter brukes meget varme ingredienser og forvarm eltebollen med varmt vann på forhånd. Mos de skrelte, kokte potetene sakte (hastighet 5 – 7, ca. 1 min.). Hell så i varm melk gjennom påfyllingsrøret ⑩ og visp raskt (hastighet 11 – 13).

Bruk vispen ⑧b til visping av krem, eggehviter eller sukkerbrød. Tilsett ingrediensene i bollen etter at vispen er satt i.

Bruk ikke vispen til kakedeiger.

Maksimal mengde	Hastighet
Fløte til krem – 7 dl	9 – 11
Eggehviter – 8 (ca. 2,4 dl)	14
Sukkerbrød – av 7 egg	14

Sett vispen på vispeholderen og skyv begge på drivakselen i eltebollen (C). Lokket låses deretter på plass på eltebollen (D).

Med forbehold om endringer.

Våra produkter är framtagna för att möta de högsta kraven på kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att bli nöjd med din nya Braun apparat.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten.

Viktigt

- Nätspänningen skall stämma överens med den spänning som finns angiven på apparatens undersida. Anslut endast till växelström.
- Förvaras oåtkomligt för barn.
- Apparaten är avsedd för normalt hemmabruk och får inte fyllas över de maximala mängder som anges.
- Ingen av delarna får användas i mikrovågsugn.
- Låt inte apparaten vara igång utan tillsyn.
- Brauns elektriska apparater motsvarar gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer skall endast utföras av auktoriserad servicepersonal. Felaktiga reparationer kan orsaka olyckor och skada för användaren.
- Sladden kan endast bytas hos en auktoriserad Braun serviceverkstad eftersom ett specialverktyg krävs.
- Stäng av apparaten och dra ut sladden innan du ställer undan apparaten.

Beskrivning

Braun K 2000 är en köksmaskin som snabbt och enkelt uppfyller varje behov av att knåda, blanda, röra och vispa.

Braun K 3000 är en större modell med följande tillbehör. Dessa kan erhållas via Brauns servicecenter:

KU 1
Universalskål – blandar, hackar, skivar, river och strimlar.

KC 1
Blandarskål – blandar, hackar, skivar i mindre mängder.

① Motordel
② Sladdvinda
③ Kontrollampa
④ Programväljare (konstant gång/på: «I/on», av: «off/0», automatiskt pulsläge: «auto.pulse»)
⑤ Tryckknapp för manuell pulsinställning
⑥ Elektronisk hastighetsreglage (kan ställas in från 2 – 14, även med pulsläge)
⑦ Tillbehör för knådning
⑧ Drivarm
⑧a Tillbehör för blandning
⑧b Tillbehör för vispning
⑨ Spatel
⑩ Matarrör
⑪ Lock
⑫ Degskål – rostfri

Överbelastningsskydd

Kontrollampan ③ blinkar när motorn är överbelastad och därför kommer att stänga av sig själv. När överbelastningsskyddet har stängt av motorn lyser kontrollampan ③ konstant. Stäng av apparaten med programväljaren ④ (läge «off/0»). Vänta i ca 15 minuter så att motorn hinner svalna. Sätt sedan på apparaten igen med programväljaren ④ (läge «I/on»). Om kontrollampan ③ tänds igen och motorn inte startar, upprepa avsvalningsproceduren enligt ovan.

Viktigt: Om motorn har stängt av sig själv p.g.a. överbelastning kan apparaten endast sättas på med programväljaren ④ om den har stängts av (läge «off/0») med reglaget förut.

Hastighetsreglering

Vi rekommenderar att först välja hastighet med hjälp av den elektroniska hastighetsregulatorn ⑥ och därefter sätta på apparaten för att försäkra sig om rätt hastighet från början.

Tillbehör	Rekommenderad hastighet*
Knådtillbehör	2 – 7
Blandtillbehör	5 – 14
Visptillbehör	7 – 14

* se tabellen för apparatens framsida

Övriga symboler på framsidan refererar till extra tillbehör som kan beställas hos Braun Servicecenter.

Pulsinställning

Pulsläget är lämpligt när du skall:

- Tillsätta mjöl försiktigt till degar så att de behåller sin mjuka och smidiga konsistens.
- Tillsätta vispade ägg eller grädde till mer bastant mat.

Automatisk pulsinställning «auto.pulse» aktiveras när programväljaren ④ står på «auto.pulse». Då startar motorn med korta intervaller i den hastighet som är vald. Den automatiska pulsinställningen stängs av genom att du stänger av apparaten (programväljaren ④ i läge «off/0»).

Manuellt pulsläge «pulse •» startas genom att trycka på knappen ⑤ när apparaten är avstängd (läge «off/0»). Med manuellt pulsläge kan du variera längden på pulserna. Apparaten arbetar på den valda hastigheten så länge knappen ⑤ hålls nertryckt. När du släpper knappen stannar motorn.

Att montera och ta isär skålar och lock

Rengör alla delarna innan du använder dem första gången (se «Rengöring»). Av säkerhetsskäl, bär eller lyft apparaten med båda händerna.

Ⓐ Sätt degskålen ⑫ på motordelen ① så att markeringarna på skålen matchar markeringarna på motordelen. Vrid skålen medsols till det klickar.

Ⓑ/Ⓒ Sätt det valda tillbehöret på drivaxeln i skålen.

Ⓓ Sätt på locket ⑪ på skålen så att pilen på locket matchar pilen på skålen ⑫. Vrid därefter locket medsols tills locket sitter fast och det hörs ett klick. För att ta av locket vrider du det motsols.

Påfyllningsröret ⑩ sättes på öppningen i locket så att den högsta sidan är vänd mot mitten. Detta gör det lättare att tillsätta ingredienser medan apparaten är igång.

Dubbelt säkerhetslås: Motorn kan endast startas om både skål ⑫ och lock ⑪ är rätt påsatta. Locket kan bara tas av när motorn är avstängd.

När apparaten är avstängd vrid locket ⑪ motsols och lyft av det. Ta bort tillbehöret. Vrid skålen ⑫ motsols och ta av den.

Rengöring

Stäng alltid först av motorn och dra ur kontakten ur uttaget. Rengör motordelen ① med en fuktig trasa.

En del mat (t.ex. morötter) kan ge missfärgning, torka då av med matolja innan du diskar.

Knådtillbehöret ⑦ och drivarmen ⑧ diskas för hand med vanligt diskmedel. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin på max. 65 °C.

Delar som är svåra att komma åt, t.ex. insidan av locket ⑪ rengöres med spateln ⑨ (E) eller med en borste.

Använd inte vassa föremål för rengöring.

Användning och rengöring av den rostfria skålen

- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel innan den används första gången.
- Diska skålen i varmt vatten med diskmedel så snart som möjligt efter användning, speciellt om man har använt salthaltiga ingredienser.
- Om skålen är svår att göra ren, lägg den i blöt en stund och använd sedan en svamp (använd aldrig en skursvamp) eller borste.

- Vid maskindisk ska man ta bort den rostfria skålen så snart maskindisken är klar, för att undgå prickar från vattendroppar. Använd inte för mycket diskmedel och avkalkningsmedel.

- Torka skålen noga innan den ställs undan.

Knådning

Knådningstillbehöret ⑦ är speciellt utvecklat för jästa degar, pasta och mördegar. Det är inte lämpligt för kakdeg. Till kakdeg användes mixertillbehöret ⑧a. Alla ingredienser hälls i skålen ⑫ när tillbehöret är isatt.

Knådning av jästa degar

Man kan använda upp till 1.5 kg mjöl + ingredienser:

Hastighet 2 – 7 3 – 5 minuter

Häll först i mjöl och därefter alla övriga ingredienser – dock inte mjölk – i degskålen (inkl. russin, frukt och mandel). Sätt på locket och välj hastighet 2 – 7. Sätt programväljaren på konstant gång («I/on»). Tillsätt vätska genom påfyllningsröret ⑩ när apparaten är igång.

Maximal kapacitet 2 kg mjöl
(från 1.5 – 2 kg mjöl)
Hastighet 3 – 4

Grunddegen görs först med att hälla vätskan, 1/3 av mjölet samt jäst i skålen. Knåda därefter i ca 1 minut med hastighet 7. Låd degen vila ca 15 minuter. Tillsätt resten av mjölet och knåda i ca 5 minuter med hastighet 3. Därefter tas degen ut skålen och ställs till jäsning enl. receptet.

Knådning av pastadeg

Mjöl:	min. 250 g max. 1 kg
Hastighet 2 – 7	ca 3.5 minut

Häll mjölet och de övriga ingredienserna (utom vatten) i degskålen. Tillsätt därefter den angivna mängden vatten genom påfyllningsröret ⑩. Tillsätt inte mer vatten när degen har formen av en kula eftersom vattnet inte kan absorberas i degen.

Knådning av mördeg

Mjöl:	min. 250 g max. 750 g
Hastighet 5 – 7	ca 2.5 minut

Häll mjölet i degskålen och tillsätt de övriga ingredienserna. För bästa resultat – använd inte varmt och mjukt smör. Degen är färdig när den har formen av en kula och därefter knådad en kort stund. Beredningstiden (ca 2.5 min) beror på mängden. Mördegen blir för mjuk om den knådas för länge.

Blanda, röra och vispa

Använd mixertillbehöret ⑧a till kakdegar, smörkräm, potatismos etc. Häll ingredienserna i skålen när mixertillbehöret är påsatt.
Max. kapacitet: 1 kg mjöl (eller mindre, om receptet innehåller många andra ingredienser).

Hastighet: 5 – 14

Sätt mixertillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna ner över drivaxeln i degskålen (C). Skruva därefter på locket på degskålen (D).

Beredningsinstruktioner:
Smöret får inte vara för mjukt eller för hårt. Potatismos blir bäst om ingredienserna är mycket varma och skålen är uppvärmd. Mosa långsamt de skalade, kokta potatisarna (hastighet 5 – 7 i ca 1 min.). Häll därefter varm mjölk genom påfyllningsröret ⑩ och rör hastigt (hastighet 11 – 13).

Använd visptillbehöret ⑧b för vispning av grädde, äggvitor eller sockerkaksmet. Häll ingredienserna i skålen när visptillbehöret är påsatt.

Använd inte visptillbehöret till kakor.

Max. kapacitet:	Hastighet
Grädde – 700 ml	9 – 11
Äggvita – 8 (ca 240 ml)	14
Sockerkaksmet – av 7 ägg	14

Sätt visptillbehöret på drivarmen och sätt båda delarna över drivaxeln i knådskålen (C). Skruva därefter på locket på knådskålen (D).

Med förbehåll för ändringar.

Denna produkt uppfyller EMC bestämmelserna i Council Directive 89/336/EEC och Low Voltage Regulation (73/23 EEC). CE

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että Sinulle on iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Lue huolellisesti kaikki käyttöohjeet ennen kuin käytät laitetta.

Tärkeää

- Varmista, että käytössäsi oleva jännite vastaa laitteen pohjaan merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan normaaliin vaihtojännitepistorasiaan.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Tämä laite on valmistettu kotitalouksien käyttöön valmistamaan korkeintaan myöhemmin mainittuja määriä.
- Älä käytä mitään laiteen osaa mikroaaltouunissa.
- Älä jätä laitetta toimimaan yksin ilman valvontaa.
- Braunin sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Korjaustyöt saa tehdä vain valtuutettu Braun-huoltoliike. Virheellinen, epäpätevä korjaustyö voi aiheuttaa vahinkoja tai vammoja käyttäjälle.
- Laitteen verkkojohdon saa vaihtaa vain valtuutettu Braun-huoltoliike, sillä työhön tarvitaan erikoistyökalu.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina kun et käytä laitetta.

Laitteen osat

Braun K 2000 on yleiskone, joka suorittaa vaativimmatkin vaivaamis-, sekoittamis- ja vatkaamistyöt kätevästi ja nopeasti.

Braun K 3000 on parannettu versio sisältäen seuraavat lisäosat. Lisäosat ovat saatavissa myös valtuutetuista Braun-huoltoliikkeistä.

KU 1
Peruskulho sekoittamiseen, hienontamiseen, pilkkomiseen, viipaloimiseen, suikaloimiseen, raastamiseen.

KC 1
Teholeikkuri pienten määrien sekoittamiseen, hienontamiseen ja paloittelemiseen.

① Runko
② Verkkojohdon säilytystila
③ Ylikuormituksen merkkivalo
④ Käyttökytkin
(jatkuva käyttö/päällä: «I/on», pois päältä: «off/0», automaattinen pitokytkin: «auto.pulse»)
⑤ Manuaalinen pitokytkin
⑥ Elektroninen nopeudensäätö (portaaton 2 – 14, myös pitokytkintä käytettäessä)
⑦ Taikinakoukku
⑧ Varsiosa
⑧a Vatkain
⑧b Vispilä
⑨ Lasta
⑩ Syöttökaukalo
⑪ Kansi
⑫ Taikinakulho (ruostumatonta terästä)

Ylikuormitussuoja

Jos ylikuormituksen merkkivalo ③ vilkkuu moottori on ylikuormittunut ja sammuu pian automaattisesti. Kun moottori on näin sammunut, valo ③ palaa jatkuvasti. Kytke laite pois päältä käyttökytkimestä ④ (asento «off/0»). Odota noin 15 minuuttia, jotta moottori ehtii jäähtyä. Käynnistä sitten laite uudelleen käyttökytkimestä ④ (asento «I/on»). Jos valo ③ syttyy uudestaan ja moottori ei käynnisty, toista yllä oleva.

Tärkeää: Jos moottori on ylikuormittuessaan sammunut automaattisesti, se voidaan käynnistää käyttökytkimestä uudelleen vain, jos laite kytkettiin pois päältä tästä kytkimestä ensin (asento «off/0»).

Nopeudensäätö

Suosittelemme nopeuden valitsemista portaattoman nopeudensäädön kytkimestä ⑥ ennen laitteen käynnistämistä. Näin nopeus on heti oikea.

Laitteen osa	Suositeltu nopeus*
Taikinakoukku	2 – 7
Vatkain	5 – 14
Vispilä	7 – 14

* katso taulukko laitteen rungossa

Muut runkoon merkityt symbolit viittaavat lisäosiin, joita on saatavissa valtuutetuista Braun-huoltoliikkeistä.

Pitokytkin

Pitokytkin on käytännöllinen kun

- lisätään varovasti jauhoja esimerkiksi kakkutaikinaan.
- lisätään vaahdotettuja kananmunia tai kermavaahtoa taikinaan tai ruokaan.

Automaattinen pitokytkintoiminto
käynnistyy kun käännät käyttökytkimen ④ asentoon «auto.pulse». Laite toimii tällöin sykäyksittäin tasaisin väliajoin valitulla nopeudella. Toiminto lakkaa kun laite kytketään pois päältä (käyttökytkin ④ asentoon «off/0»).

Painettava pitokytkin «pulse •».
Kun painat pitokytkintä ⑤ laite toimii valitulla nopeudella sen ajan kun kytkintä painetaan. Käyttökytkin on asennossa «off/0». Voit vaihdella käyntiaikaa painamalla kytkintä ⑤ pidemmän tai vähemmän aikaa. Kun vapautat kytkimen, laite pysähtyy.

Taikinakulhon ja kansien kokoaminen ja purkaminen

Puhdista kaikki osat ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kappale «Puhdistaminen»). Turvallisuuden vuoksi kanna tai nosta laitetta aina molemmin käsin.

Ⓐ Aseta taikinakulho ⑫ rungon ① päälle niin, että kulhon ja rungon merkinnät ovat vastakkain. Käännä kulhoa myötäpäivään kunnes se loksahtaa paikoilleen.

Ⓑ/Ⓒ Työnnä tarvittava osa paikoilleen kulhoon vetoakselin päälle niin pitkälle kuin se menee.

Ⓓ Aseta kansi ⑪ paikoilleen niin, että kannen ja kulhon ⑫ nuolimerkinnät ovat vastakkain. Käännä sitten kantta myötäpäivään niin että kannen nipukka loksahtaa paikoilleen rungossa olevaan koloon. Kansi irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Syöttökaukalon ⑩ tulee olla paikoillaan niin, että sen korkeampi reuna on laitteen runkoon päin. Näin aineksia on helpompi lisätä laitteen käytön aikana.

Kaksinkertainen turvalukitus:
moottori käynnistyy vain kun sekä kulho ⑫ että kansi ⑪ on lukittu paikoilleen. Vastaavasti kansi voidaan irrottaa vain kun laite on kytketty pois päältä.

Kun laite on kytketty pois päältä, käännä kantta ⑪ vastapäivään ja nosta se pois. Ota käytetty osa pois kulhosta. Kulho irrotetaan kääntämällä sitä vastapäivään.

Puhdistaminen

Ennen puhdistamista kytke laite aina pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta. Puhdista runko ① ainoastaan kostealla liinalla pyyhkimällä.
Eräät raaka-aineet, kuten esimerkiksi porkkana, voivat värjätä muoviosia. Puhdista nämä tahrat ruokaöljyllä ennen pesua.
Taikinakoukku ⑦ ja varsiosa ⑧ tulisi puhdistaa käsin tavallisella astianpesuaineella. Kaikki muut osat voi pestä astianpesukoneessa, korkeintaan +65 °C:ssa.
Vaikeasti puhdistettavat paikat, kuten kannen ⑪ sisäpuoli tulisi ensin puhdistaa lastalla ⑨ (E) ja tarpeen mukaan harjalla. Älä käytä teräviä esineitä puhdistamisessa.

Hoito- ja puhdistusohjeet taikinakulholle (ruostumatonta terästä)

- Huuhtele kulho kuumassa pesuainevedessä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Huuhtele kulho kuumassa pesuainevedessä niin pian kuin mahdollista käytön jälkeen, erityisesti erittäin suolapitoisen ruoan valmistuksen jälkeen.
- Pinttyneet ruoantähteet tulisi liottaa ja poistaa pesusienellä tai harjalla (älä käytä karhunkieltä tai muita hankaavia aineita).
- Pestessäsi kulhon astianpesukoneessa poista kulho koneesta heti pesuohjelman loputtua, jotta jäljelle jääneet vesitipat eivät jätä kulhoon läikkiä. Vältä pesu- ja kalkinpoistoaineiden yliannostusta.
- Kuivaa kulho huolellisesti puhdistuksen jälkeen.

Taikinan vaivaaminen

Taikinakoukku ⑦ on erityisesti suunniteltu hiiva-, pasta- ja voitaikinoiden valmistamiseen. Se ei sovellu kakkutaikinan valmistamiseen. Valmista kakkutaikina vatkaimella ⑧a.
Laita taikinakoukku paikoilleen taikinakulhoon ⑫ ja lisää vasta sitten kaikki tarvittavat ainekset.

Hiivataikina (leipä, pulla)

Enintään 1,5 kg jauhoja ja muita aineksia:
Nopeus 2 – 7 3 – 5 minuuttia

Mittaa ensin jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten muut ainekset kuten esimerkiksi rusinat ja pähkinät, paitsi taikinaneste. Aseta kansi paikoilleen ja valitse nopeus väliltä 2 – 7. Käynnistä laite kääntämällä käyttökytkin asentoon «I/on» (jatkuva käyttö). Lisää neste syöttökaukalosta ⑩ laiteen käydessä.

Enimmäismäärä 2 kg jauhoja
(1,5-2 kg jauhoja)
Nopeus 3 – 4

Mittaa taikinaneste, 1/3 jauhoista ja hiiva kulhoon ja alusta noin minuutti nopeudella 7. Anna taikinan levätä noin 15 minuuttia. Lisää loput jauhoista ja vaivaa noin 5 minuuttia nopeudella 3. Kaada valmis taikina kulhosta ja anna nousta ohjeen mukaan.

Pastataikina

Jauhojen määrä:	vähintään 250 g enintään 1 kg
Nopeus 2 – 7	noin 3,5 minuuttia

Mittaa jauhot ja muut ainekset paitsi vesi taikinakulhoon. Kaada vesi syöttökaukalon ⑩ kautta. Kun taikina on muodostunut palloksi, älä lisää vettä, sillä se ei enää sekoitu taikinaan tasaisesti.

Voitaikina

Jauhojen määrä:	vähintään 250 g enintään 750 g
Nopeus 5 – 7	noin 2,5 minuuttia

Mittaa jauhot taikinakulhoon ja lisää sitten kaikki muut ainekset. Hyvän lopputuloksen varmistamiseksi voi ei saa olla lämmintä ja pehmeää. Taikina on valmis kun se on muodostunut palloksi ja sitä on vaivattu vähän aikaa sen jälkeen. Valmistusaika (noin 2,5 minuuttia) riippuu valmistettavasta määrästä. Jos taikinaa vaivataan liian kauan siitä tulee liian pehmeää.

Sekoittaminen, vatkaaminen ja vaahdottaminen

Käytä vatkainta ⑧a kakkutaikinoiden sekoittamiseen, voin vaahdottamiseen ja esimerkiksi perunamuusin valmistamiseen. Aseta vatkain paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten kaikki ainekset.
Enimmäismäärä: 1 kg jauhoja (tai vähemmän jos muita aineksia on paljon).

Nopeus: 5 – 14

Kiinnitä vatkain varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

Vinkkejä:
Jos ohjeeseen kuuluu voita, se ei saisi olla liian kovaa tai liian pehmeää.
Kun valmistat perunamuusia, käytä kuumia aineksia ja lämmitä taikinakulho etukäteen kuumalla vedellä. Muusaa kuoritut, keitetyt perunat (nopeus 5 – 7, noin 1 minuutti). Kaada sitten kuuma maito syöttökaukalon ⑩ kautta ja vatkaa nopeasti (nopeus 11 – 13).

Käytä vispilää ⑧b kerman tai kananmunien vaahdottamiseen tai sokerikakkutaikinan valmistamiseen. Aseta vispilä paikoilleen ja lisää kulhoon vasta sitten tarvittavat ainekset.

Älä käytä vispilää muiden kuin sokerikakkutaikinoiden valmistamiseen.

Enimmäismäärä:	Nopeus
Kerma – 700 ml	9 – 11
Munanvalkuaiset – 8 (noin 240 ml)	14
Sokerikakkutaikina – 7 kananmunaa	14

Kiinnitä vispilä varsiosaan ja työnnä varsiosa paikoilleen vetoakselin päälle taikinakulhoon (C). Lukitse kansi paikoilleen (D).

Muutosoikeus pidätetään.
Tämä laite täyttää EU-direktiivin 89/336/EEC mukaiset EMC-vaatimukset ja pienjännitedirektiivin 73/23 EEC vaatimukset.

CE

Deutsch

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät **– nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer –** eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum.

Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unwesentlich beeinträchtigen.

Bei Eingriffen nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall senden Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Servicehändler oder an eine Braun Kundendienststelle. Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Nulltarif unter der Rufnummer 00 800 / 27 28 64 63 erfragen.
Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.

Français

Garantie
Nous accordons une garantie d'un an sur ce produit, à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou encore si l'appareil lui-même doit être échangé.

Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement sur courant continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc), l'usure normale et les défauts ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil excluent toute prétention à la garantie.

La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

La garantie ne sera valable que si, la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie et la carte de contrôle.

Cette garantie est reconnue dans tous les pays où Braun ou son distributeur exclusif commercialise l'appareil et où aucune restriction d'importation ou règlement officiel n'empêchent d'assurer le service prévu par la garantie.

Pour toutes réclamations intervenant pendant la période de garantie, envoyez l'appareil ainsi que sa carte de garantie à votre revendeur ou à la station service Braun la plus proche.

Toutes autres formes de prétention à la garantie sont exclues sauf si des dispositions légales spécifient le contraire.

Clause speciale pour la France
Outre les dispositions ci-dessus relatives aux garanties offertes par la société Braun au-delà du champ d'application de la garantie légale prévue par le Code civil français, par exemple, après l'expiration du bref délai de l'article 1648 du Code civil, s'applique en tout état de cause la garantie légale qui oblige le vendeur professionnel à garantir l'acheteur contre toutes les conséquences des défauts ou vices cachés de la chose vendue ou du service rendu dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code civil.

Italiano

Garanzia
La Braun fornisce una garanzia, valevole per la durata di 1 anno dalla data dell'acquisto.
Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica, sia riparando il prodotto o sostituendo eventuali parti, sia sostituendo l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre:
i danni derivanti da uso improprio del prodotto (corrente/voltaggio errati, presa inadatta, rotture), la normale usura di funzionamento e difetti marginali che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da persone non autorizzate o con parti non originali Braun.

La garanzia è valida solo se la data di acquisto è convalidata dal timbro e firma del negoziante sulla cartolina di garanzia e sulla cartolina di registrazione.

La garanzia è estesa a tutti i paesi in cui il prodotto è fornito dalla Braun o da un suo distributore autorizzato e dove non siano in vigore leggi o regolamenti che vietino la fornitura del servizio in garanzia.

Nel caso non foste in grado di reperire l'indirizzo del Centro di Assistenza autorizzato, il Vostro negoziante di fiducia potrà fornirVi informazioni più dettagliate.

Non dimenticate di consegnare la cartolina di garanzia, o il documento di acquisto (fattura, ricevuta fiscale, scontrino fiscale).

E'esclusa ogni altra rivendicazione, a meno che la legge non preveda espressamente altrimenti.

Nederlands

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 1 jaar geldend vanaf koopdatum.

Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage- en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik (aansluiting op verkeerde netstroom/voltage, aansluiting op een verkeerd stopkontakt, breuk), normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beïnvloeden vallen niet onder de garantie.

De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

De garantie geldt alleen als het garantiebewijs en de registratiekaart zijn voorzien van aankoopdatum, stempel en handtekening handelaar/personeel.
Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun en waar service onder garantie niet gehinderd wordt door import beperkingen of officiële reglementen.

Bij defect/storing moet het complete apparaat met garantiebewijs aan de handelaar worden afgegeven of rechtstreeks aan de Braun service-dienst worden opgestuurd.

Alle andere schade-claims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten van garantie tenzij de Wet anders oordeelt.

Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

Dansk

Garanti
Braun yder 1 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen.

Inden for garantiperioden forpligter Braun sig til for egen regning at afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation, udskiftning af dele eller ombytning.

Denne garanti dækker ikke fejl eller skader opstået ved fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse (tilslutning til forkert spænding, brudskader) samt normalt slid.
Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Denne garanti kan gøres gældende i alle lande, hvor Braun er repræsenteret, og hvor importbegrænsninger eller andre officielle bestemmelser om garantiydelser ikke modsiger dette.

Ved afhjælpning af fejl indsendes apparatet af Deres forhandler til Braun vedlagt stemplet garantibevis eller anden dokumentation for købsdato.

Braun påtager sig intet ansvar for følgeskader med mindre dette påbydes ved lov.

Norsk

Garanti
Under følgende betingelser gir vi 1 års garanti fra kjøpsdato på produktet:

I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil. Vår serviceavdeling avgjør om dette skal skje ved reparasjon, bytte av deler eller bytte av hele produktet.

Skader forårsaket av uforskriftsmessig bruk (tilkopling til gal strømstyrke/spenning, eller til spesielle strømuttak beregnet for annet bruk, brekkasje), skader som har ubetydelig effekt for produktets funksjon eller verdi, og skader som følge av normal slitasje dekkes ikke av garantien.

Garantien bortfaller dersom reparasjon utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.
Garantien er bare gyldig dersom kjøpsdato er bekreftet ved forhandlers stempel og signatur på garanti- og registreringskortet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet, og hvor importrestriksjoner eller offentlige reguleringer ikke er til hinder for at garantireparasjoner utføres.

Dersom krav om garantireparasjon oppstår, skal hele produktet samt gyldig garantikort leveres til forhandler eller til nærmeste Braun servicekontor.

Andre krav dekkes ikke av garantien, unntatt i de tilfelle dette forlanges av gjeldende lovgivning.

NB
For varer kjøpt i Norge har kunden 1 års garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Konsumentköp EHL 91
Gäller vid försäljning till konsument av nya elektriska hushållsapparater och reglerar, i anslutning till Konsumentköplagen, köparens rättigheter om apparaten är felaktig. Säljaren åtar sig att avhjälpa fel i apparat, som förelegat vid leveransen och som inte beror på köparen. Avhjälpande av fel sker kostnadsfritt för köparen. Köparen skall så snart som möjligt prova apparaten efter mottagandet och inom skälig tid, normalt 14 dagar, reklamera eventuella fel till säljaren eller till av säljaren eller leverantören anvisad verkstad. Reklamation som sker senare än två år från leveransen kan inte beaktas. Vid reklamation skall köparen styrka inköpsdatum och inköpsställe.

(Den fullständiga texten till Konsumentköp EHL 91 finns tillgänglig hos säljaren.)

Suomi

Takuu
Braun myöntää 1 vuoden takuun ostopäivästä lukien tässä takuukortissa mainitulle tuotteelle kodintekniikka-alan takuuehtojen TE 90 mukaisesti. Takuuehdot ovat nähtävissä kauppiaallasi. Takuu on voimassa kaikissa niissä maissa, joissa tämä laitetyyppi on myynnissä.

Takuutyön edellytyksenä on, että voit osoittaa takuun olevan voimassa. Vikatapauksessa toimita laite ja ostohetkellä täytetty takuukortti tai ostokuitti sekä yksilöity vikailmoitus lähimpään valtuutettuun huoltoomme tai kauppiaallesi.

Garantiebüros und Kundendienstzentralen

Bureaux de garantie et centrales service après-vente

Uffici e sede centrale del servizio clienti

Garantiebureaux en service-centrales

Garantikontorer og centrale serviceafdelinger

Garanti og servicecenter

Servicekontor och centrala kundtjänstplatser

Asiakaspalvelu ja tekninen neuvonta

Bundesrepublik Deutschland
Braun GmbH, Kundendienst,
Westerbachstr. 23 H, 61476 Kronberg,
☏ 00 800 / 27 28 64 63

Argentina
Central de Reparación
de Afeitadoras S.A.,
Paraguay 757,
1057 Buenos Aires,
☏ 1 311 44 00

Australia
Braun Australia Pty. Ltd.,
Private Bag 920, Shoppingworld P.O.,
North Sydney 2059 - NSW,
☏ 1 800 656 808

Bahrain
Yaquby Stores,
Bab Al Bahrain Road,
P.O. Box 158,
Manama,
☏ 21 09 56

Barbados
Dacosta Mannings Inc.,
Pier Head, P.O. Box 176, Bridgetown,
☏ 431-8700

Belarus
Electroservice & Co,
RM 412, Ul. Chemistevskogo10 A,
220 600 Minsk,
☏ 0172 66 02 15

Belgium
Braun Belgium,
Leuvensesteenweg, 573,
1930 Zaventem,
☏ 02/7 18 29 11

Bermuda
Stuart's Ltd., Reid Street,
P.O. Box HM 2705, Hamilton,
☏ 2 95 54 96

Brasil
Picolli Service,
Rua Túlio Teodoro de Campos, 209,
Jd. Aeroporto – CEP 04360-040,
São Paulo – SP,
☏ 0 800 162 627

Bulgaria
Stambouli (Bulgaria) Ltd.,
16/A Srebarna Street,
Hladilnika, 1407 Sofia,
☏ 29 62 50 00

Canada
Braun Canada Div., Gillette Canada Inc.,
110 Matheson Blvd.W., Suite 200,
Mississauga,
Ontario L5R 3T4,
☏ (905) 712-54 00

Ceská Republika
PH servis, s.r.o.
V Mezihori 2,
18000 Praha 8,
☏ (02) 66310574

Chile
Reifschneider Foto S.A.C.I.,
Lautaro 836, Santiago de Chile,
☏ 22 04 10 70

China
Braun (Shanghai) Co. Ltd.,
588 Yan-an Road (East),
E, Floor 24, East Ocean Centre,
200001 Shanghai,
☏ 21 635 274 64

Croatia
Iskra elektronika d.o.o.,
Bozidara Magovca 63,
10020 Zagreb – Hrvatska,
☏ 01-6 60 17 77

Curacao
Boolchand Pessoomal,
Heerenstraat 4 B, P.O. Box 36,
Curacao, Netherlands Antilles,
☏ 4 61 22 62

Cyprus
V. H. R. Electrical Co. Ltd.,
Megaelectric, P.O. Box 8813,
2032 Nicosia,
☏ 2 323 220

Danmark
Gillette Group Danmark A/S,
Teglholm Allé 15,
2450 Kobnhavn SV,
☏ 33 26 91 00

Djibouti (Republique de)
Magasin de la Seine,
12 Place du 27 Juin, B.P. 2500,
Djibouti,
☏ 35 19 91

Egypt
Zahran Trading Co.,
14 May Road – Semouha,
Alexandria,
☏ 34 20 81 01/2/3

España
Braun Iberia Market,
Enrique Granados, 30,
08950 Esplugues de Llobregat
(Barcelona),
☏ 3 40 19 45 1

Estonia
Serwest Ltd.,
Liimi 1, 0006 Tallinn,
☏ 6 56 30 51

France
Braun France SA,
9, Place Marie Jeanne Bassot,
92693 Levallois Perret Cédex,
☏ (1) 4748 70 00,
Minitel 3615 code Braun.
Liste Centres-Service sur demande

Great Britain
Braun (UK) Limited,
Customer Service Department,
Dolphin Estate, Windmill Road,
Sunbury-On-Thames,
Middlesex,
☏ 9 32 78 56 11

Greece/Ellas
Lanco S.A.,
41 Str. Panepistimiou,
Stoa Nikoloudi 27,
Athens 10564,
☏ 13 22 27 05

Guadeloupe
Ets. André Haan S.A.,
B.P. 335, 97161 Pointe-à-Pitre,
☏ 32 56 56

Hong Kong
Audio Supplies Company,
Room 506,
St. George's Building,
2 ICE House Street,
Hong Kong,
☏ 25 24-93 77

Hungary
Kisgep KFT,
Pannonia U. 23,
1136 Budapest,
☎ 3 49 49 55

Iceland
Verzlunin Pfaff h.f., Grensasvegur 13,
Box 714, 121 Reykjavik,
☎ 5 33 22 22

India
Olympia Service
Centre (I) Pvt. Ltd.,
55-A, Siddhartha chamber,
Ground Floor,
Near Azad Appts.,
Hauz Khas – New Delhi,
☎ 11 696 1108

Ireland (Republic of)
Gavins Shaver Centre,
83/84, Lower Camden Street,
Dublin 2,
☎ 47571 09

Israel
DELTA ELECTRICAL
QUALITY PRODUCTS LTD,
10 Haharuzim St., Park Si'im,
P.O. B. 8228, New Ind. Area,
Netanya 42293,
☎ 98 63 03 33

Italia
Braun Italia s.r.l.,
Via G.B. Pirelli, 18,
20124 Milano,
☎ 02 / 66 78 61
Servizio Assistenza
Consultare le pagine gialle della propria città alla voce elettrodomestici riparazione.

Jordan
Dajani International Co.,
Sherif Abdul Hamid Sharae Street,
Shmeisani Area, Amman,
☎ 6 66 35 76

Kenya
Radbone-Clark Kenya Ltd.,
P.O. Box 40883,
Power Techn. Komplex,
Mombasa Rd.,
Nairobi, ☎ 2 86 36 60

Korea
STC Industries Corp. Braun Division,
32, Mullae-dong 3 ka,
Youngdungpo-Ku,
Seoul 150-090,
☎ 2 58 25 89

Kuwait
Union Trading Co., P.O. Box,
13001 Safrat,
☎ 2 42 33 51

Latvia
LATINTERTEHSERVISS,
72 Bullu street, house 2,
Riga LV 1067,
☎ 2 40 37 19

Lebanon
Aurora s.a.r.l.,
Sin el Fil, P.O. Box 110-773,
Beirut,
☎ 1 42 54 50

Lituania
Elektronas,
Joint Stock Company,
Kareiviu 6,
2600 Vilnius,
☎ 277 76 17

Luxembourg
Sogel S.A.,
1 Dernier Sol, BP 1941,
L-1019 Luxembourg,
☎ 4 00 50 51

Malaysia
Braun Malaysia c/o Gillette,
11 A Persian Selangor,
P.O. B. 7013,
409991 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan,
☎ 35 59 21 16

Malta
D.I.N.K. Ltd.,
Kind's, Mosta Road,
Lija Bzn 09,
☎ 24 71 18

Maroc
Gillette Morocco S.A.,
Braun Division,
Espace Porte d'Anfa, No 17,
Rue Bab El Mansour-Bat.B,
BP 2554 Casablanca,
☎ 212 2 95 09 75

Martinique
Decius Absalon,
23 Rue du Vieux-Chemin, P.O. Box 71,
97201 Fort-de-France Cedex,
☎ 73 43 15

Mauritius
J. Kalachand & Co. Ltd.,
Dem Industrial Estate,
Plaine Lauzun,
☎ 2 12 84 10

Mexico
Braun de México y Cia. de C.V.,
Calle Cuatro No.4,
Fracc. Industrial Alce Blanco,
Naucalpan de Juárez
53370, Estado de México,
☎ 387-1900

Nederland
Braun Nederland BV,
Visseringlaan 22,
2288 Rijswijk,
☎ 70-4 13 16 58

New Zealand
Key Service Ltd.,
c/o Gillette NZ,
59-63 Druces Rd.,
Manukau City,
☎ 9-262 58 38

Nippon
Braun Japan KK,
Siber Hegner Bldg.7 F,
89-1 Yamashito.
Cho – Naka. Ku,
Yokohama 231 - Kanagawa,
☎ 4 56 81 79 51

Norge
Gillette Group Norge AS,
Nils Hansen vei 4,
Postboks 79 Bryn,
0611 Oslo,
☎ 22 72 88 10

Österreich
Braun Electric Austria GmbH,
Römergasse 39,
1160 Wien,
☎ 1 48 53 61 61 16

Oman (Sultanate of)
Naranjee Hirjee,
P.O. Box 9, Ruwi High Street,
Postal Code 113, Muscat,
☎ 70 36 60

Pakistan
Anis Ahmed & Bros.,
4, J.C.H.S., Block 7/8,
Main Shahra-e-Faisal,
Karachi 75350,
☎ 2 14 53 63 48

Paraguay
Paraguay Trading S.A.,
Avda. Artigas y Cacique Cara Cara,
Asunción,
☎ 203 - 346/348/350

Philippines
Braun Philippines,
c/o Gillette (Philippines) Inc.,
Villongco Road, BO-SN Dionisio,
Sucat Paranaque,
Metro Manila, ☎ 8 42 05 71

Poland
Gillette Poland S.A.,
Mokotów Business Park,
Budynek Orion, I pietro,
ul. Domaniewska 41,
02-672 Warszawa,
☎ 548 88 88

Portugal
Braun Espanhola S.A.,
Sucursal Portuguesa,
Centro Empresarial
Torres de Lisboa,
Rua Tomás da Fonseca,
Torre G-9°B,
1600 Lisboa,
☎ 17 22 00 65

Qatar
Al-Baker Trading Co.,
P.O. Box 9, Doha,
☎ 41 50 59

Réunion
Dindar Confort,
58, rue Maréchal Leclerc,
P.O. Box 12,
97400 St. Denis,
☎ 20 03 03

Romania
Tamisa Trading,
Complexul Hotelier Bucaresti,
Str. Luterana 2-4, Sc. E,
ET 6, Ap.16, Bucarest 7000,
Sector 1,
☎ 0 13 12 58 12

Russia
RTC Sovinservice,
Jasnyi Proezd, 10. RRTC,
129081 Moscow,
☎ 09 52 58 6270

Saudi Arabia
Salem M. Bakhashwain
Sons Co., P.O. Box 743,
21421 Jeddah,
☎ 26 48 47 71

Schweiz/Suisse/Svizzera
Telion AG, Rütistrasse 26,
8952 Schlieren,
☎ 17 32 15 11

Singapore (Republic of)
Beste (S) Pte.Ltd.,
50 Tagore Lane,
B1-04 Siang How
Warehouse,
Singapore 787494,
☎ 45 52 24 22

Slovenia
Elektrotehna Set d.d.,
Pod tranco 2, 1000 Ljubljana,
☎ 61 21 44 83

Slovenská Republika
Techno Servis
Bratislava spol. s.r.o., Druzstevná 2,
83104 Bratislava SR,
☎ 07 566 3749

South Africa (Republic of)
Postal address:
Gillette S.A. Limited
Braun Division,
P.O. Box 784868,
Sandton, 2146,
☎ (011) 320 4690
After Sales Service
Tel.: (011) 315 9260

Physical address:
Gillette S.A. Limited
Braun Division, 3rd Floor,
„Grayston 66",
2 Norwich Close, Sandown,
Sandton, 2146

South Pacific
Woodward's Agencies,
39 Taylor's Rd., Kingston,
Norfolk Island, ☎ 24 05

St. Maarten
Boolchand's Ltd.,
52 Front Street, P.O. Box 105,
Philipsburg,
Netherlands Antilles,
☎ 52 22 45

St. Thomas
Boolchand's Ltd.,
Main Street, Charlotte Amalie,
P.O. Box 3559, 00801 St. Thomas,
US. Virgin Islands,
☎ (1-340) 7 76 07 94

Sudan
K.S. Ganbert & Sons (Sudan) Ltd.,
Slavos Building, Gamhuria Avenue,
P.O. Box 615, Khartoum,
☎ 77 13 12

Suomi
Gillette Group Finland Oy/Braun,
Niittykatu 8, PL 9, 02200 Espoo,
Asiakaspalvelu 0203 77877
Tekninen neuvonta 09-45 28 71

Sverige
Gillette Group Sverige AB,
Esplanaden 3 D,
172 22 Sundbyberg,
☎ 020-21 33 21

Syria
Unisyria, P.O. Box 35002,
Damascus,
☎ (963) 11 441 9002

Taiwan, R.O.C.
Audio & Electr. Supplies Ltd.,
Brothers Bdlg., 10 th Floor,
85 Chung Shan N Rd., Sec.1,
Taipei,
☎ 02 52 33 283

Thailand
Braun Thailand,
Vongvanij Bldg. B, 29 th floor,
Unit A3, 100/100 Rama IX Road,
Huay Kwang, Bangkok 10310,
☎ 64 50 80 03

Tunesie
Generale d'Equipement Industr.,
5, Rue 7182 El Manar 1,
Tunis,
☎ 1 89 07 50

Turkey
Bosas,
Bakim Onarim Servis A.S.,
Cumhuriyet Bul.
Akhan No. 64/3,
Konak – Izmir,
☎ 23 24 89 92 01

United Arab Emirates
The New Store,
P.O. Box 3029,
Dubai,
☎ 14 53 45 06

Uruguay
Driva S.A.,
Marcelilno Sosa 2078,
11800 Montevideo,
☎ 2 9248 033

USA
Braun U.S. Div., The Gillette Co.,
400 Unicorn Park Drive,
Woburn, MA 01801-3376
☎ 1-800-272-86 11 or
☎ 1-800-BRAUN-11

Venezuela
Coral C.A.,
Edificio Larco,
Calle la Limonera,
La Trinidad – Caracas,
☎ 2 93 38 77

Yemen (Republic of)
Saba Stores,
26th September Street, P.O. Box 5278,
Taiz,
☎ 4 22 63 59

Yugoslavia
BG Elektronik Servis Centar,
Bulevar revolucije 34,
11000 Beograd – Jugoslavia,
☎ 011-3240-030

Multisystem

K 2000
K 3000

Garantiekarte
Carte de garantie
Certificato di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis
Köpbevis
Takuukortti

Service notes

Multisystem

K 2000
K 3000

Registrierkarte
Carte de contrôle
Cartolina di registrazione
Registratiekaart
Registreringskort

Name und vollständige Anschrift des Käufers
Nom et adresse complète de l'acheteur
Nome e indirizzo completo dell'acquirente
Naam en volledig adres van de koper
Kjøperens navn og adresse
Köparens namn och fullständiga adress

Kaufdatum
Date d’achat
Data d’acquisto
Koopdatum
Købsdato
Kjøpsdato
Inköpsdatum
Ostopäivä

Stempel und Unterschrift des Händlers
Cachet et signature du commerçant
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Forhandlerens stempel og underskrift
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift
Myyjän leima ja allekirjoitus

Kaufdatum
Date d’achat
Data d’acquisto
Koopdatum
Kjøpsdato
Inköpsdatum

Stempel und Unterschrift des Händlers
Cachet et signature du commerçant
Timbro e firma del negozio
Stempel en handtekening van de handelaar
Stempel og underskrift av forhandleren
Återförsäljares stämpel och underskrift